Use & Care Guide
Guía de uso y cuidado
English/Español

Model/Modelos: 790.9417*

Kenmore®

Estufa eléctrica

Estufa eléctrica

* = color number, número de color

P/N 807190501 Rev. A

Sears Brands Management Corporation
Hoffman Estates, IL 60179 EE. UU.
www.kenmore.com
www.sears.com

Índice

LEA ATENTAMENTE Y CONSERVE ESTAS INSTRUCCIONES 2
Garantía limitada Kenmore 2
Antes de ajustar los controles superiores 7
Ajuste de los controles superiores 9
Antes de ajustar los controles del horno 12
Ubicación del respiradero del horno 12
Controles del horno 13
"Self Clean" (autolimpieza) 19
Cuidado y limpieza 21
Antes de solicitar servicio técnico 24
Horneado 24
Soluciones de problemas comunes 25

LEA ATENTAMENTE Y CONSERVE ESTAS INSTRUCCIONES

Esta Guía de uso y cuidado contiene instrucciones generales de funcionamiento sobre su electrodoméstico, así como información sobre las características de varios modelos. Es posible que el producto no incluya todas las características descritas. Las ilustraciones son sólo de ejemplo. Es posible que su electrodoméstico no correspondan de forma precisa al aspecto real del microondas. Al instalar, utilizar o reparar/mantener cualquier artefacto, se debe proceder con cuidado y sentido común.

Garantía limitada Kenmore

Si esta cubierta, instalada y utilizada de acuerdo con las instrucciones de instalación y la guía de uso y cuidado, falla debido a defectos de material y mano de obra durante el primer año a partir de la fecha de compra, llame al 1-800-4-MY-HOME® para hacer arreglos para que sea reparada (o reemplazada si no se puede reparar) gratuitamente. Si este electrodoméstico se utiliza para otros fines que no sean el uso familiar privado, esta garantía rige únicamente durante 90 días a partir de la fecha de compra.

Esta garantía cubre únicamente defectos de material y de mano de obra. Sears NO pagará:

1. Grietas en la cubierta de vidrio cerámico que no sean resultado de choque térmico.
2. Manchas y rayas en la cubierta de vidrio cerámico causadas por mal mantenimiento según todas las instrucciones proporcionadas con el producto.
3. Componentes desechables que pueden gastarse debido al uso habitual, incluyendo, y sin limitarse a los filtros, las correas, las lámparas y las bolsas.
4. Técnicos de servicio que instruyan al usuario en la manera adecuada de instalar, utilizar o mantener el producto.
5. Un técnico que limpie o realice el mantenimiento de este producto.
6. Daños o fallas de este producto si el mismo no fue instalado, utilizado o mantenido de acuerdo con todas las instrucciones proporcionadas con el producto.
7. Daños o fallas en el producto que sean el resultado de accidentes, abuso, mal uso u otra clase de uso que no sea el apropiado.
8. Daños o fallas en el producto causados por el uso de detergentes, limpiadores, productos químicos o elementos que no sean los recomendados en las instrucciones provistas con el producto.
9. Daños o fallas de las piezas o sistemas como resultado de modificaciones no autorizadas hechas al producto.

Renuncia de responsabilidades de garantías implícitas; limitación de acciones legales

La única y exclusiva opción del cliente en virtud de esta garantía limitada será la reparación del producto según lo indicado en el presente documento. Las garantías implícitas, incluyendo las garantías de aptitud para la venta o de idoneidad para un fin en particular, están limitadas a un año o al período más corto permitido por la ley. Sears no se responsabiliza por daños incidentales o consecuentes. Algunos estados y provincias no permiten la exclusión o limitación de daños incidentales o consecuentes o las limitaciones de duración de las garantías implícitas de comercialización o aptitud, por lo que estas exclusiones o limitaciones pueden no aplicarse en su caso.

Esta garantía se aplica únicamente mientras este producto se use dentro de los Estados Unidos.

Esta garantía le otorga derechos legales específicos. Usted puede tener además otros derechos que varían de un estado a otro.

Sears Brands Management Corporation, Hoffman Estates, IL 60179 EE. UU.

Reservados todos los derechos. Impreso en los EE. UU.

INSTRUCCIONES IMPORTANTES DE SEGURIDAD

Lea todas las instrucciones antes de usar este electrodoméstico.

Este manual contiene símbolos e instrucciones de seguridad importantes. Preste mucha atención a estos símbolos y siga todas las instrucciones.

No intente instalar o usar su producto hasta haber leído las precauciones de seguridad indicadas en este manual. Las indicaciones de seguridad presentes en este manual están etiquetadas como "ADVERTENCIA" o "PRECAUCIÓN" de acuerdo con el nivel de riesgo.

DEFINICIONES

⚠ Este es el símbolo de alerta de seguridad. Se usa para alertar sobre peligros potenciales de lesiones personales. Obedezca todos los mensajes de seguridad que tengan este símbolo para evitar posibles lesiones personales o la muerte.

⚠ ADVERTENCIA - Indica una situación potencialmente peligrosa que, si no se evita, podría causar lesiones graves o la muerte.

⚠ ATENCION - Indica UNA SITUACIÓN POTENCIALMENTE PELIGROSA QUE, SI NO SE EVITA, PODRÍA CAUSAR LESIONES PERSONALES LEVES O MODERADAS.

⚠ ADVERTENCIA Almacenamiento dentro o sobre el electrodoméstico: no se deben guardar materiales inflamables en el horno. Esto incluye artículos de papel, plástico y tela, tales como libros de cocina, objetos de plástico y toallas, así como líquidos inflamables. No almacene artículos explosivos, tales como latas de aerosol, cerca de o sobre el horno.

⚠ ADVERTENCIA No deje a los niños solos. No se debe dejar a los niños solos o sin vigilancia en el área donde se usa el electrodoméstico. Nunca permita que los niños se sienten o se paren sobre ninguna pieza del electrodoméstico, incluyendo el cajón de almacenamiento, el cajón asador inferior, el cajón calentador o el horno doble inferior.

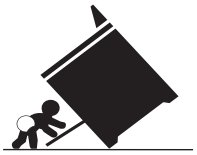
⚠ ADVERTENCIA Cuando caliente grasa o aceite, vigílelo atentamente. La grasa puede encenderse si se calienta demasiado.

⚠ ADVERTENCIA No ponga en remojo los elementos calefactores desmontables. Asegúrese de que los platillos reflectores y las bandejas de goteo estén en su lugar. No use papel de aluminio para revestir los platillos protectores. Una instalación inadecuada puede causar un riesgo de incendio.

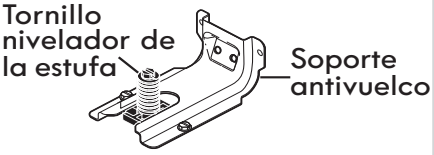
⚠ ADVERTENCIA Pararse, apoyarse o sentarse en la puerta o los cajones de un horno puede causar lesiones graves y además dañar el electrodoméstico. No permita que los niños trepen o jueguen alrededor del horno. El peso de un niño sobre una puerta abierta puede volcar el horno, lo que podría devenir en quemaduras graves u otro tipo de lesiones.

⚠ ADVERTENCIA Nunca cubra ninguna ranura, agujero o pasaje en el fondo del horno ni cubra una parrilla completa con materiales como papel de aluminio. Las envolturas con papel de aluminio pueden absorber el calor y causar un riesgo de incendio.

⚠ ADVERTENCIA **Riesgo de volcamiento**



- **Un niño o adulto puede volcar la estufa y acabar meurto.**
- **Verifique que se haya instalado el dispositivo antivuelco en el piso o en la pared.**
- **Asegúrese de que el dispositivo antivuelco se haya reacoplado cuando mueva la estufa sobre el piso o a la pared.**
- **No utilice la estufa sin el dispositivo antivuelco instalado y acoplado**
- **Si no se siguen estas instrucciones, se puede provocar la muerte o quemaduras graves en niños y adultos.**



Para verificar si el soporte antivuelco está instalado correctamente, sostenga el borde trasero de la parte trasera de la estufa usando ambos brazos.

Intente inclinar la estufa hacia adelante con cuidado. Se está instalada correctamente, la estufa no debería inclinarse hacia adelante. Consulte las instrucciones de instalacíon del soporte antivuelco proporcionadas con la estufa para instalarlo adecuadamente.

Conserve estas instrucciones para referencia futura.

INSTRUCCIONES IMPORTANTES DE SEGURIDAD

Lea todas las instrucciones antes de usar este electrodoméstico.

⚠ ATENCION No caliente envases no abiertos de alimentos. La acumulación de presión puede hacer que el envase explote y cause lesiones.

⚠ ATENCION No use agua ni harina en incendios de grasa. Extinga las llamas con la tapa de una sartén; use bicarbonato de sodio o un extintor de químico seco o de espuma.

⚠ ATENCION Vista ropa adecuada cuando cocine. Nunca use prendas de vestir holgadas o sueltas cuando use este electrodoméstico. No deje que la ropa u otros materiales inflamables entren en contacto con las superficies calientes.

⚠ ATENCION Utilice tomaollas (textiles) secos. Los tomaollas mojados o húmedos en superficies calientes pueden causar quemaduras por el vapor.No deje que los tomaollas toquen las áreas calientes de cocción. No use toallas ni ningún otro tipo de paño grueso.

⚠ ADVERTENCIA La Ley del Estado de California sobre Seguridad y Contaminación del Agua Potable (California Safe Drinking Water and Toxic Enforcement Act) exige que el gobernador de California publique una lista de las sustancias que según el Estado de California causan cáncer, defectos congénitos o daños al sistema reproductor, y exige que los negocios adviertan a sus clientes de la exposición potencial a tales sustancias.

⚠ ADVERTENCIA Lea y siga todas las instrucciones, advertencias, precauciones y notas importantes a la hora de desempacar, instalar y realizar el mantenimiento del electrodoméstico:

Retire todas las cintas adhesivas y los materiales de empaque antes de usar el horno. Destruya la caja de cartón y las bolsas de plástico después de desempacar el horno. Nunca deje que los niños jueguen con el material de empaque.

⚠ ATENCION No toque los elementos calentadores ni las superficies interiores del horno. Dichos elementos pueden estar calientes aunque su color sea oscuro. Las superficies interiores del horno pueden calentarse lo suficiente como para causar quemaduras. Durante y después del uso del electrodoméstico, no toque ni deje que la ropa u otros materiales inflamables toquen los elementos calentadores o las superficies interiores del horno hasta que estos se hayan enfriado. Otras superficies del electrodoméstico pueden calentarse lo suficiente como para causar quemaduras; entre ellas, la puerta, la ventanilla y el respiradero del horno.

- **Instalación correcta:** asegúrese de que su electrodoméstico haya sido correctamente instalado y puesto a tierra en forma adecuada por un técnico calificado, de acuerdo con la norma ANSI/NFPA N.° 70 del Código Eléctrico Nacional (última edición) y con los requisitos de los códigos eléctricos locales. Si se instala en Canadá, este artefacto debe instalarse según la norma CSA Estándar C22.1 del Código Canadiense de Electricidad (Canadian Electrical Code), Parte 1, y los códigos eléctricos locales. Instale siguiendo solamente las instrucciones de instalación proporcionadas en la documentación de este horno.
- **Mantenimiento por el usuario:** no repare ni reemplace ninguna pieza del electrodoméstico a menos que se recomiende específicamente en los manuales. Las reparaciones adicionales deben ser realizadas por un técnico calificado. Esto reduce el riesgo de lesiones personales y daños al horno.
- Consulte con su distribuidor para que le recomiende un técnico calificado y un centro de servicio autorizado. Aprenda a desconectar la energía eléctrica del horno en el disyuntor o en la caja de fusibles en caso de una emergencia.
- No modifique ni altere la construcción de un horno a través de la extracción de los tornillos niveladores, los paneles, los protectores de cables, los tornillos o soportes antivuelco u otra pieza del horno.
- Saque la puerta del horno de todo electrodoméstico que ya no se utilice cuando lo guarde o lo descarte.
- No intente usar el horno durante una falla eléctrica. Apague el horno siempre que se interrumpa la energía eléctrica. Si el horno no se apaga y se restablece el suministro eléctrico, el horno comenzará a funcionar nuevamente. Una vez que la electricidad se reanude, vuelva a programar el reloj y el horno.

Conserve estas instrucciones para referencia futura.

INSTRUCCIONES IMPORTANTES DE SEGURIDAD

Lea todas las instrucciones antes de usar este electrodoméstico.

- Las temperaturas bajas pueden dañar el control electrónico. Cuando use el electrodoméstico por primera vez, o cuando este no se haya usado por un período largo de tiempo, asegúrese de que la unidad esté en temperaturas superiores a los 32°F (0°C) durante al menos 3 horas antes de encenderla.
- Asegúrese de que haya un extintor de espuma adecuado disponible, ubicado de manera visible y fácilmente accesible cerca del electrodoméstico.

INSTRUCCIONES IMPORTANTES PARA EL USO DE LA CUBIERTA

- Familiarícese con cada una de las perillas y teclas que controlan el área de cocción. Coloque el utensilio con el alimento en el área de cocción antes de encenderla. Apague el área de cocción antes de retirar el utensilio.
- Use el tamaño de utensilio adecuado. Este electrodoméstico viene equipado con una o más unidades superiores de diferentes tamaños. Seleccione utensilios con fondos planos para que coincidan con la unidad de calentamiento o el elemento superior. El uso de utensilios demasiado pequeños dejará expuesta a contacto directo parte del elemento calefactor y se puede quemar la ropa u otros elementos. Utilizar los utensilios adecuados en la zona de cocción mejorará la eficacia.
- Para reducir el riesgo de sufrir quemaduras, incendios de materiales inflamables y derrames causados por el contacto accidental con el utensilio, las manijas del utensilio deben estar colocadas hacia adentro y no deben extenderse sobre otras áreas de cocción.
- Nunca deje los elementos superiores desatendidos. Los derrames hirvientes o de grasa pueden encenderse. Un utensilio cuyos contenidos se hayan secado podría dañarse o dañar la cubierta.
- Solo ciertos tipos de vidrio, vidrio cerámico, cerámica, arcilla u otros utensilios de vidrio son adecuados para su uso en la cubierta. Los utensilios de cocina inapropiados pueden romperse debido a cambios repentinos de temperatura. Consulte las recomendaciones del fabricante de utensilios de cocina sobre el uso en la cubierta de la estufa.
- Cuando prepare alimentos flameados bajo una campana de ventilación, encienda el ventilador.

INSTRUCCIONES IMPORTANTES PARA CUBIERTAS DE VIDRIO CERÁMICO

- No cocine sobre una cubierta rota. Si se rompe la cubierta, las soluciones de limpieza y los derrames podrían penetrar en la cubierta rota y causar un riesgo de choque eléctrico. Póngase en contacto con un técnico de servicio inmediatamente.
- Limpie la cubierta con precaución. Si se usa una esponja o paño húmedo para limpiar los derrames en un área de cocción caliente, tenga cuidado para evitar quemaduras por vapor. Algunos limpiadores pueden producir gases tóxicos si se utilizan sobre una superficie caliente.

INSTRUCCIONES IMPORTANTES PARA USAR EL HORNO

- Nunca utilice su electrodoméstico para calentarse o calentar la habitación.
- Abra con cuidado la puerta del horno, del horno inferior o del cajón calentador (si viene provisto). Manténgase a un lado cuando abra la puerta del horno caliente. Deje salir el aire caliente o el vapor antes de retirar o volver a colocar los alimentos en el horno.
- Evite la obstrucción de los conductos de ventilación del horno. No toque las superficies en esta área cuando el horno esté funcionando, ya que podría sufrir quemaduras graves. No coloque objetos de plástico o sensibles al calor sobre el respiradero del horno o cerca de él. Estos objetos pueden derretirse o encenderse.

INSTRUCCIONES IMPORTANTES DE SEGURIDAD

Lea todas las instrucciones antes de usar este electrodoméstico.

- Siempre organice las parrillas del horno cuando el horno esté frío. Coloque las parrillas del horno en las posiciones deseadas mientras el horno esté frío. Si debe mover una parrilla a otra posición cuando el horno está caliente, hágalo con sumo cuidado. Use tomaollas y sujete la parrilla con ambas manos para volver a colocarla. No deje que los tomaollas toquen los elementos calientes del horno. Quite todos los utensilios y accesorios de la parrilla antes de retirarla.
- No use una asadera sin el inserto. No cubra el inserto de la asadera con papel de aluminio, ya que la grasa podría encenderse.
- No use papel de aluminio u otros revestimientos protectores para revestir la parte inferior del horno. Use papel de aluminio solamente como se recomienda en este manual. La instalación inadecuada de estos revestimientos puede resultar en un riesgo de choque eléctrico o incendio.
- No cocine en la parte inferior del horno. Siempre utilice el utensilio adecuado y las parrillas del horno.

INSTRUCCIONES IMPORTANTES PARA LIMPIAR EL HORNO

⚠ ATENCION Antes de limpiar manualmente cualquier pieza del horno, asegúrese de que todos los controles estén apagados y el horno esté frío. La limpieza del horno en caliente puede ocasionar quemaduras.

Limpie regularmente el horno para mantener sin grasa todas las piezas que puedan incendiarse. No deje que se acumule grasa. Siga siempre las instrucciones de uso recomendadas por el fabricante en cuanto a los aerosoles y agentes de limpieza para la cocina. Tenga presente que los residuos de los agentes de limpieza y aerosoles pueden ser inflamables, lo que puede ocasionar daños y lesiones.

Limpie las campanas de ventilación con frecuencia. No debe permitir que se acumule grasa en la campana o el filtro. Siga las instrucciones del fabricante para la limpieza de las campanas de ventilación.

HORNOS CON AUTOLIMPIEZA

- Limpie en el ciclo de autolimpieza solo las piezas que se indican en este manual. Antes de la autolimpieza, retire la asadera y todo utensilio, accesorio o alimento que se encuentre en el horno. Retire las parrillas a menos que se indique lo contrario.
- No use productos químicos para la limpieza de hornos. No se deben usar agentes de limpieza para hornos o revestimientos de protección de ningún tipo en ninguna pieza del horno o alrededor de esta.
- No limpie la junta de la puerta del horno. La junta de la puerta es esencial para un buen sellado. Tenga cuidado de no frotar, dañar o mover la junta.
- Los vapores emitidos durante el ciclo de autolimpieza de cualquier horno pueden afectar la salud de algunos pájaros sensibles a ellos. Lleve los pájaros a una habitación bien ventilada.

INSTRUCCIONES DE PUESTA A TIERRA

⚠ ADVERTENCIA No utilice un enchufe adaptador ni un cable de extensión. Tampoco quite la clavija de conexión a tierra del cable de alimentación. De lo contrario, podrían producirse lesiones graves, incendios o incluso la muerte.

Para su seguridad personal, este electrodoméstico debe estar debidamente puesto a tierra.

Para los modelos equipados con cable de alimentación:

Para una máxima seguridad, el cable de alimentación debe estar enchufado a un tomacorriente del voltaje adecuado, que esté correctamente polarizado y debidamente puesto a tierra de acuerdo con los códigos locales.

Para los hornos conectados a una caja de empalme:

Es la responsabilidad personal del consumidor hacer que un electricista calificado instale un tomacorriente adecuado con un receptáculo de pared debidamente puesto a tierra. Vea las instrucciones de instalación que se incluyen con este electrodoméstico para obtener información completa sobre su instalación y puesta a tierra.

Conserve estas instrucciones para referencia futura.

Antes de ajustar los controles superiores

Uso de los utensilios correctos

El tamaño y tipo de utensilios que use influirán en el ajuste necesario del nivel de potencia del elemento radiante para obtener los mejores resultados de la cocción.

Asegúrese de seguir las recomendaciones sobre los utensilios correctos a utilizar como se muestra en esta página.

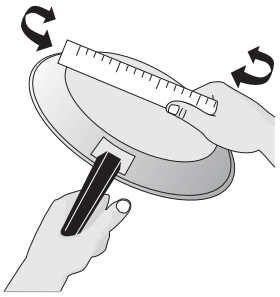
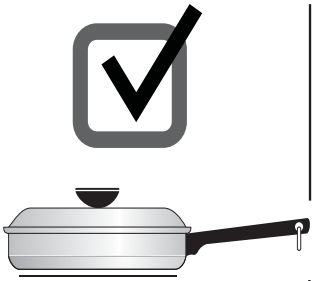
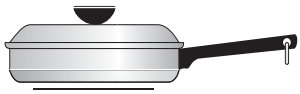


Figura 1: Controle el utensilio de fondo plano con una regla.



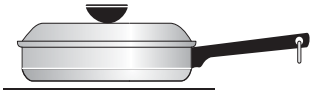
- Utensilio con fondo plano y lados rectos.
- Tapas bien ajustadas.
- El peso de la manija no inclina el utensilio. El utensilio está bien balanceado.
- El tamaño de los utensilios concuerda con la cantidad de alimento a preparar y el elemento superior.
- Fabricado con material que es buen conductor de calor.
- Fácil de limpiar.
- El diámetro del utensilio debe concordar siempre con el tamaño del elemento.

- Utensilios con fondo curvo y deformado.



- Utensilios de más de media pulgada (o 12 mm) más grandes que el área de cocción marcada en la cubierta.

- La pesada manija del utensilio lo inclina hacia un lado.



- Utensilios más pequeños que el área de cocción marcada en la cubierta.

Tipos de materiales de los utensilios

El material del utensilio determina qué tan uniforme y rápido se transfiere el calor del elemento superior al fondo del utensilio.

Aluminio: excelente conductor de calor. Algunos tipos de alimentos lo harán oscurecerse (los utensilios de aluminio anodizado son resistentes a las manchas y picaduras). Si los utensilios de aluminio se deslizan sobre la superficie de cocción de cerámica pueden dejar marcas metálicas que parecerán rayaduras. Limpie estas marcas inmediatamente.

Cobre: excelente conductor de calor, pero se decolora fácilmente. Puede dejar marcas metálicas en el vidrio cerámico (vea la sección sobre el Aluminio).

Acero inoxidable: conductor lento de calor que proporciona resultados de cocción irregulares. Es duradero, fácil de limpiar y resiste las manchas.

Hierro fundido: conductor lento de calor, pero lo retiene muy bien. Cocina de manera uniforme una vez que alcanza la temperatura de cocción. No se recomienda su uso en superficies de cocción de vidrio cerámico.

Porcelana esmaltada sobre metal: las características de calentamiento variarán de acuerdo con el material base. La porcelana esmaltada debe ser lisa para evitar rayar la cerámica.

Vidrio: conductor lento de calor. No se recomienda su uso en superficies de cocción de vidrio cerámico porque puede rayar el vidrio.

Nota importante:

No coloque utensilios de aluminio, vidrio o porcelana esmaltada VACÍOS en la cubierta de vidrio cerámico. El punto de derretimiento de los utensilios fabricados con estos materiales puede ser alcanzado rápidamente, especialmente si se dejan vacíos, y se pueden pegar a la cubierta de vidrio cerámico. Si el utensilio se derrite, dañará la cubierta. Asegúrese de seguir todas las sugerencias del fabricante del utensilio cuando use cualquier tipo de utensilio en la cubierta de vidrio cerámico.

Información sobre la cubierta de vidrio cerámico

La cubierta de vidrio cerámico tiene elementos radiantes superiores ubicados debajo de la superficie del vidrio. El diseño de la cubierta de cerámica marca los bordes del elemento superior que se encuentra debajo. Asegúrese de usar utensilios del mismo diámetro del borde del elemento sobre la cubierta y sólo utilice utensilios de fondo plano. El tipo y tamaño del utensilio, así como la cantidad de elementos superiores que estén en uso y sus ajustes respectivos, son factores que afectarán la cantidad de calor que se distribuirá a las áreas cercanas a los elementos superiores. Las áreas que rodean los elementos pueden calentarse lo suficiente como para causar quemaduras.

Información sobre los elementos radiantes superiores

La temperatura del elemento se eleva de manera gradual y uniforme. A medida que la temperatura sube, el elemento brillará de color rojo. Para mantener el ajuste seleccionado, el elemento pasará por un ciclo de encendido y apagado. El elemento calefactor retiene suficiente calor para proporcionar un calentamiento uniforme y constante durante el ciclo de apagado. Para una cocción eficiente, apague el elemento varios minutos antes de terminar la cocción. Esto permitirá que el calor residual complete el proceso de cocción.

Antes de ajustar los controles superiores

⚠ ATENCION Puede que los elementos radiantes superiores parezcan haberse enfriado después de haberlos apagado. La superficie de vidrio aún puede estar caliente, y se pueden causar quemaduras si se toca la superficie de vidrio antes de que se haya enfriado lo suficiente.

⚠ ATENCION No coloque artículos de plástico tales como saleros y pimenteros, portacucharas o envoltorios de plástico sobre la cubierta mientras esté en uso. Estos objetos pueden derretirse o encenderse. Los portaollas, las toallas y las cucharas de madera pueden encenderse si se colocan demasiado cerca de los elementos superiores.

No permita que papel de aluminio, los utensilios vacíos de vidrio o porcelana o CUALQUIER otro material que se pueda derretir entre en contacto con la cubierta de vidrio cerámico. Si estos materiales se derriten sobre la cubierta, la dañarán.

Luces indicadoras "ELEMENT ON" (Elemento encendido) y de SUPERFICIE CALIENTE.

Este electrodoméstico viene equipado con dos tipos diferentes de luces indicadoras de control de las superficies en el panel de control: la luz indicadora **"ELEMENT ON"** (elemento encendido) y las luces indicadoras **"HOT SURFACE"** (superficie caliente).

La luz indicadora **"ELEMENT ON"** (elemento encendido) que se encuentra en el panel de control se encenderá cuando haya un elemento encendido. Una vista rápida a esta luz indicadora después de terminar la cocción es una manera fácil de verificar que todos los controles de los elementos superiores están apagados.

Las luces indicadoras **"HOT SURFACE"** (superficie caliente) se encenderán cada vez que cualquier elemento de cocción superior se caliente y permanecerán encendidas hasta que la cubierta se haya enfriado a un nivel moderado de temperatura.

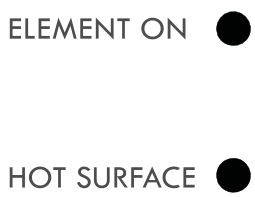


Figura 2: Luces indicadoras de elemento encendido y de superficie caliente

Notas importantes:

- Los elementos radiantes cuentan con un limitador que permite que el elemento radiante pase por un ciclo de encendido y apagado, incluso en el ajuste ALTO. Este ciclo en el ajuste ALTO es normal y ocurrirá más a menudo si el utensilio es demasiado pequeño para el elemento radiante o si el fondo del utensilio no es plano.
- Asegúrese de leer las instrucciones detalladas para la limpieza y mantenimiento de la cubierta de vidrio cerámico en la sección "Cuidado y limpieza" y en la sección "Antes de solicitar servicio" de esta Guía de uso y cuidado.

Tipos de elementos superiores de la cubierta

La cubierta de vidrio cerámico tiene elementos radiantes superiores ubicados debajo de la superficie del vidrio. Los patrones del vidrio cerámico delinearán los tamaños y tipos de elementos disponibles.

El elemento (o elementos) radiante **sencillo** tiene un solo diseño circular sobre la cubierta. El **área de calentamiento** (algunos modelos) ubicada en la zona trasera central de la cubierta utiliza un diseño circular y está diseñada sólo para mantener alimentos calientes.

El elemento radiante **doble** (algunos modelos) le permite usar solamente la porción interior más pequeña como elemento sencillo o para calentar las porciones interna y externa a la vez.

Enlatado de conservas

Asegúrese de leer y seguir todas las siguientes pautas cuando enlate conservas con su electrodoméstico. Consulte la página web de la USDA (Departamento de Agricultura de los EE. UU.) y lea toda la información disponible además de seguir sus recomendaciones para los procedimientos de enlatado de conservas en el hogar.

Consejos y procedimientos de enlatado de conservas:

- Solo use utensilios de enlatado de conservas de fondo plano de alta calidad. Utilice un borde recto para verificar el fondo del utensilio de enlatado.
- Cuando enlate conservas en una cubierta de vidrio cerámico, sólo use un utensilio de enlatado de conservas con fondo completamente plano sin bordes que salgan desde el centro del fondo del utensilio.
- Asegúrese de que el diámetro del utensilio de enlatado no sobresalga más de 1 pulgada (2,5 cm) de las marcas del elemento superior o del quemador. Se recomienda usar utensilios de enlatado de conservas más pequeños sobre elementos de serpentín eléctricos y sobre cubiertas de vidrio cerámico. Comience con agua de grifo caliente para hacer hervir el agua más rápidamente.
- Use el nivel de calentamiento más alto para hacer hervir el agua por primera vez. Una vez que el agua esté hirviendo, reduzca el nivel de calentamiento al ajuste más bajo posible que mantenga el hervor.
- Nunca coloque o extienda un utensilio de cocina sobre 2 áreas de cocción diferentes a la vez. Esto hará que el calentamiento no sea uniforme y podría quebrar la cubierta cerámica.

Ajuste de los controles superiores

Ajustes del elemento superior radiante

Los ajustes sugeridos a continuación se basan en la cocción con utensilios de peso mediano fabricados de aluminio y con tapas. Los ajustes pueden variar cuando se utilizan otros tipos de utensilio.

Ajustes sugeridos para los elementos superiores radiantes sencillos y dobles (algunos modelos)

Tabla 1: Ajustes sugeridos para diferentes necesidades de cocción

Ajustes	Tipo de cocción
Alto ("HI" - 9)	Para iniciar la cocción de la mayoría de los alimentos, hervir agua, asar en la asadera
Medio alto (7 a 8)	Para mantener un hervor rápido, freír y freír en grasa
Medio (5 a 6)	Para mantener un hervor lento, espesar salsas y salsas para carne y para hervir verduras al vapor
Intermedio bajo (2 a 4)	Para mantener los alimentos cocinándose, escalfar y hacer estofados
Bajo ("LO" - 1)	Para mantener alimentos calientes, derretir y hervir a fuego lento

⚠ ATENCION Puede que los elementos radiantes superiores parezcan haberse enfriado después de haberlos apagado. La superficie de vidrio aún puede estar caliente, y se pueden causar quemaduras si se toca la superficie de vidrio antes de que se haya enfriado lo suficiente.

⚠ ATENCION No coloque artículos de plástico tales como saleros y pimenteros, portacucharas o envoltorios de plástico sobre la cubierta mientras esté en uso. Estos objetos pueden derretirse o encenderse. Los portaollas, las toallas y las cucharas de madera pueden encenderse si se colocan demasiado cerca de los elementos superiores.

⚠ ATENCION No permita que papel de aluminio, los utensilios vacíos de vidrio o porcelana o CUALQUIER otro material que se pueda derretir entre en contacto con la cubierta de vidrio cerámico. Si estos materiales se derriten sobre la cubierta de vidrio cerámico, la dañarán.

Elementos radiantes superiores sencillos (todos los modelos)

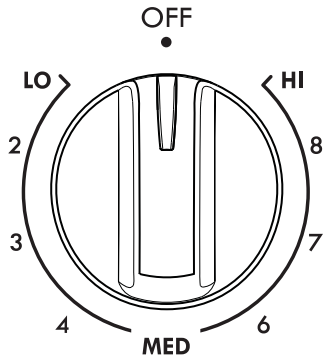


Figura 3: Control del elemento radiante sencillo

Para usar un elemento radiante superior sencillo:

1. Coloque un utensilio del tamaño apropiado sobre el elemento radiante superior sencillo.
2. Oprima y gire la perilla de control del elemento superior hacia cualquier lado hasta llegar al ajuste deseado (Figura 3).
3. Cuando termine la cocción, apague el elemento radiante superior antes de retirar el utensilio.

Notas importantes:

- Para una cocción eficiente, apague el elemento varios minutos antes de terminar la cocción. Esto permitirá que el calor residual complete el proceso de cocción.
- No es necesario ajustar las perillas de control con exactitud en un ajuste en particular. Use los gráficos proporcionados como guía y ajuste las perillas como sea necesario. Cada elemento superior ofrece una cantidad de calor constante en cada ajuste.
- Consulte los ajustes sugeridos para los elementos radiantes superiores para obtener sugerencias de niveles de potencia. Si puede observar una superficie brillante de color rojo que se extiende más allá del fondo del utensilio significa que este es demasiado pequeño para el área de calefacción superior.

Elemento radiante superior doble (algunos modelos)

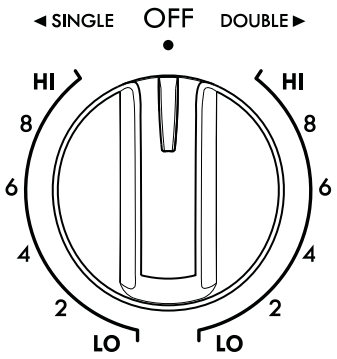


Figura 4: Control del elemento radiante doble

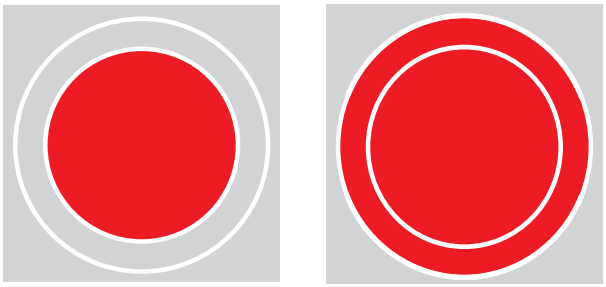


Figura 5: Quemador doble ajustado para función única (izq.) o doble (der.).

Para hacer funcionar un elemento radiante doble:

1. Coloque un utensilio del tamaño apropiado sobre el elemento radiante superior sencillo.
2. Presione y gire la perilla de control hacia la derecha para comenzar a calentar las porciones interior y exterior del elemento. Si sólo requiere la porción interior para utensilios más pequeños, presione la perilla y gírela a la izquierda.
3. Cuando termine la cocción, apague el elemento radiante superior antes de retirar el utensilio.

⚠ ATENCION Puede que los elementos radiantes superiores parezcan haberse enfriado después de haberlos apagado. La superficie de vidrio aún puede estar caliente, y se pueden causar quemaduras si se toca la superficie de vidrio antes de que se haya enfriado lo suficiente. No coloque artículos de plástico tales como saleros y pimenteros, portacucharas o envoltorios de plástico sobre la cubierta de la estufa mientras esté en uso. Estos objetos pueden derretirse o encenderse. Los portaollas, las toallas y las cucharas de madera pueden encenderse si se colocan demasiado cerca de los elementos superiores.

⚠ ATENCION No permita que papel de aluminio, los utensilios vacíos de vidrio o porcelana o CUALQUIER otro material que se pueda derretir entre en contacto con la cubierta de vidrio cerámico. Si estos materiales se derriten sobre la cubierta de vidrio cerámico, la dañarán.

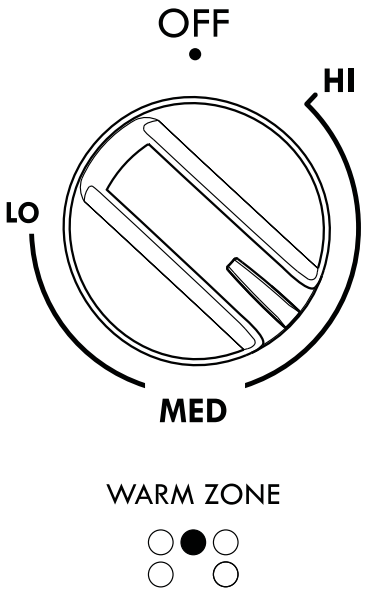
Notas importantes:

- Para una cocción eficiente, apague el elemento varios minutos antes de terminar la cocción. Esto permitirá que el calor residual complete el proceso de cocción.
- No es necesario ajustar las perillas de control con exactitud en un ajuste en particular. Use los gráficos proporcionados como guía y ajuste las perillas como sea necesario. Cada elemento superior ofrece una cantidad de calor constante en cada ajuste.
- Inicie la mayoría de las funciones de cocción en un ajuste mayor y luego bájelo a un ajuste menor para terminar de cocinar.
- Los elementos radiantes cuentan con un limitador que permite que el elemento radiante pase por un ciclo de encendido y apagado, incluso en el ajuste ALTO. Esto ayuda a evitar daños a la superficie de cocción de vidrio cerámico. Este ciclo en el ajuste ALTO es normal y ocurrirá más a menudo si el utensilio es demasiado pequeño para el elemento radiante o si el fondo del utensilio no es plano.
- Si puede observar una superficie brillante de color rojo que se extiende más allá del fondo del utensilio significa que este es demasiado pequeño para el área de calefacción superior.

Área calentadora (algunos modelos)

El propósito del área calentadora es mantener calientes y a temperatura de servir los alimentos cocinados. Use el área calentadora para mantener calientes alimentos cocinados tales como las verduras, salsas, guisos, sopas, estofados, pan, pastelería y platos para hornos.

Siempre comience el uso del cajón calentador con alimentos calientes. No caliente alimentos fríos mediante el área calentadora. Todos los alimentos que se coloquen en la zona calentadora deben cubrirse con una tapa para mantener la calidad del alimento. Para obtener los mejores resultados cuando caliente panes o pasteles, la tapa que utilice para cubrirlos debe tener una abertura para permitir que escape la humedad. Sólo use utensilios recomendados para uso en hornos y estufas en el área calentadora.



1. Oprima y gire la perilla de control del área calentadora hacia cualquier lado hasta llegar al ajuste de temperatura deseado. Las temperaturas son aproximadas y están designadas por **"HI"** (alto), **"MED"** (intermedio) y **"LO"** (bajo). Sin embargo, el control se puede colocar en cualquier posición entre **"HI"** y **"LO"** para diferentes niveles de calentamiento.
2. Cuando esté listo para servir los alimentos, gire la perilla de control del área calentadora a la posición **"OFF"** (apagado). El área calentadora permanecerá caliente hasta que la luz indicadora de superficie caliente se apague.

Notas importantes:

- Sólo use platos y utensilios recomendados para uso en hornos y cubiertas de vidrio cerámico. No use envoltura de plástico o papel de aluminio para cubrir el alimento. El plástico o el papel de aluminio pueden derretirse sobre la cubierta.

A continuación, consulte los ajustes recomendados para calentar alimentos en el área calentadora. Si un alimento específico no se encuentra en la lista, comience en el nivel intermedio y ajuste según sea necesario.

Tabla 2: Ajustes sugeridos para la zona calentadora

Alimento	Nivel de temperatura
Panes/Pasteles	"LO" (bajo)
Guisos	"LO" (bajo)
Platos con comida	"LO" (bajo)
Huevos	"LO" (bajo)
Salsas para carne	"LO" (bajo)
Carnes	"MED" (medio)
Salsas	"MED" (medio)
Sopas (crema)	"MED" (medio)
Estofados	"MED" (medio)
Verduras	"MED" (medio)
Frituras	"HI" (alto)
Bebidas calientes	"HI" (alto)
Sopas (caldo)	"HI" (alto)

⚠ ATENCION A diferencia de los elementos radiantes superiores, el área calentadora no brillará de color rojo cuando esté CALIENTE. La superficie de vidrio aún puede estar caliente, y se pueden causar quemaduras si se toca la superficie de vidrio antes de que se haya enfriado lo suficiente.

⚠ ATENCION No coloque artículos inflamables tales como saleros y pimenteros, portacucharas o envoltorios de plástico sobre la superficie de cocción mientras esté en uso. Estos objetos pueden derretirse o encenderse. Los portaollas, las toallas y las cucharas de madera pueden encenderse si se colocan demasiado cerca de los elementos superiores. No permita que el papel de aluminio, los utensilios vacíos de vidrio o porcelana o cualquier otro material que se pueda derretir entre en contacto con la cubierta de vidrio cerámico.

Antes de ajustar los controles del horno

Ubicación del respiradero del horno

La rejilla de ventilación del horno se encuentra debajo del lado izquierdo del panel de control (Figura 6). Cuando el horno está encendido, pasa aire caliente a través de este respiradero. Esta ventilación es necesaria para una circulación adecuada del aire dentro del horno y para obtener buenos resultados de horneado. **No bloquee el respiradero del horno:**

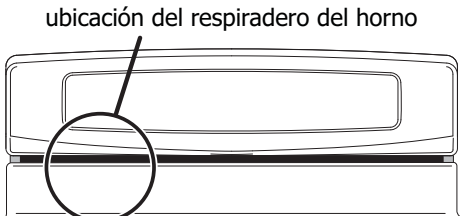


Figura 6: Ubicación del respiradero del horno

⚠ ATENCION Use siempre tomaollas o guantes para hornear cuando utilice el horno. Al usar el horno, el interior y el exterior del horno, las parrillas y la cubierta se calientan mucho, lo que podría causar quemaduras.

⚠ ATENCION Revestimientos protectores: no use papel de aluminio para revestir la parte inferior del horno. Use papel de aluminio solamente como se recomienda en este manual. La instalación inadecuada de estos revestimientos puede resultar en un riesgo de choque eléctrico o incendio.

Circulación del aire en el horno

Para obtener los mejores resultados del horneado, deje entre 2" (5 cm) y 4" (10 cm) de espacio alrededor de los utensilios para una mejor circulación del aire y asegúrese de que estos no se toquen entre sí ni entren en contacto con la puerta del horno, los costados o la pared trasera del horno. El aire caliente debe poder circular alrededor de los utensilios en el horno para que el calor se distribuya uniformemente.

Tipo de parrillas del horno

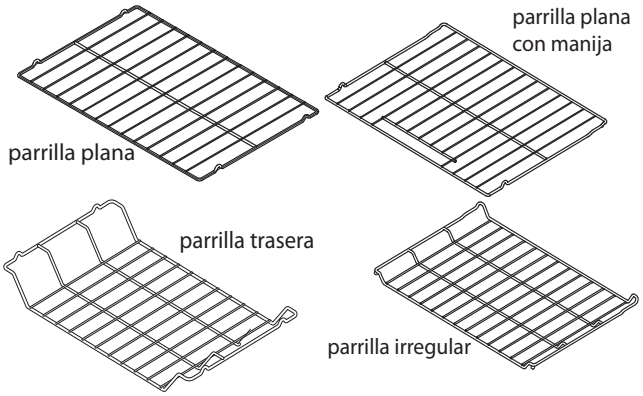


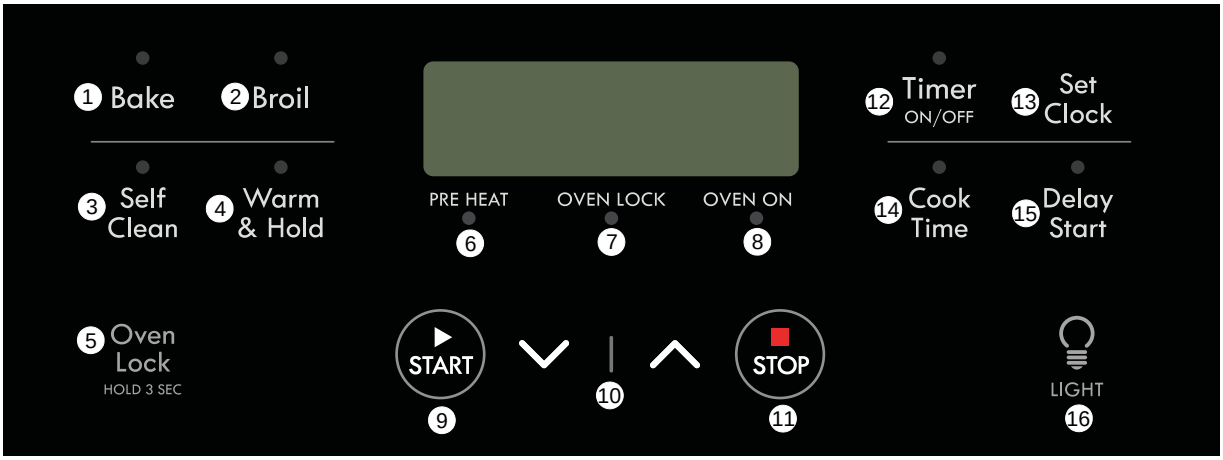
Figura 7:

La parrilla plana (algunos modelos) o la parrilla plana con manija (algunos modelos) pueden ser utilizadas para la mayoría de los requerimientos de cocción.

La parrilla irregular (algunos modelos) está diseñada para ubicar la base de la parrilla aproximadamente 1/2 posición más baja que las parrillas planas. Este diseño de parrilla permite varias posiciones adicionales entre las posiciones de parrilla plana.

Para maximizar el espacio de cocción en el horno, coloque la **parrilla inferior** (algunos modelos) en la posición inferior para las funciones de asado de cortes grandes de carne.

Controles del horno



1. **"Bake"** (hornear): selecciona la función de horneado.
2. **"Broil"** (asado a la parrilla): selecciona la función de asado a la parrilla.
3. **"Self Clean"** (autolimpieza): se usa para seleccionar un ciclo de autolimpieza de 2, 3 o 4 horas.
4. **"Warm & Hold"** (calentar y mantener caliente): se usa para mantener los alimentos horneados calientes y listos para servir hasta 3 horas después de la cocción.
5. **"Oven Lock"** (bloqueo del horno) : se usa para bloquear la puerta y las funciones del horno.
6. **Luz indicadora "PREHEAT"** (precalentamiento): se enciende cuando el horno se está precalentando. Permanecerá encendido hasta que el horno alcance la temperatura deseada.
7. **Luz indicadora de "OVEN LOCK"** (bloqueo del horno): se enciende cuando la puerta se bloquea y desbloquea, y cuando se activa el bloqueo de la puerta.
8. **Luz indicadora "OVEN ON"** (horno encendido): se ilumina cada vez que se enciende el horno para mantener la temperatura programada del horno.
9. **"START"** (encendido): se usa para iniciar funciones de cocción.
10. **Flechas hacia arriba y hacia abajo**: utilice las teclas de función para aceptar el ajuste y para ajustar las temperaturas y los tiempos.
11. **"STOP"** (apagar): anula cualquier función activa del horno excepto el reloj y el temporizador.
12. **"Timer Set/Off" (encendido/apagado del temporizador)**: se usa para configurar y cancelar el temporizador y para ajustar la función de horneado continuo.
13. **"Set Clock"** (ajuste del reloj): se usa con las teclas de flecha para ajustar la hora del día.
14. **"Cook Time"** (tiempo de cocción): se usa para ajustar una cantidad específica de tiempo necesaria para la cocción. Anula automáticamente el proceso de cocción al final del tiempo programado.
15. **"Delay Start"** (encendido diferido): utilice esta opción con las funciones de horneado y de autolimpieza para programar un horneado con encendido diferido o un ciclo de autolimpieza con encendido diferido.
16. **"LIGHT"** (luz): se usa para encender y apagar la luz interna del horno.

Ajuste del reloj

Cuando enchufe el electrodoméstico por primera vez o cuando se haya interrumpido el suministro eléctrico, **12:00** destellará en la pantalla. Primero debe programar la hora del día antes de utilizar el horno.

Ajuste del reloj

1. Oprima **"Set Clock"** (ajustar reloj) una vez. **CLO** aparecerá en la pantalla.
2. Oprima ^ o v y el tiempo aparecerá en la pantalla. Oprima y mantenga oprimida la tecla de flecha hasta que aparezca en el indicador visual la hora del día correcta.
3. Oprima **"START"** (encendido) para aceptar la hora del día.

Nota importante:

No se puede cambiar la hora del día una vez que se haya ajustado el horno para cocinar.

Modo de control silencioso o sonoro

1. Mantenga oprimida la tecla **"Delay Start"** (encendido diferido) hasta que el control emita una señal sonora (aprox. 3 segundos). El modo presente aparece como **"OFF"** (apagado) (funcionamiento silencioso) u **"ON"** (encendido) (funcionamiento sonoro).
2. Use ^ o v para alternar entre el modo silencioso y sonoro. Para guardar, presione **"START"** (encendido) cuando el modo de funcionamiento deseado aparece en la pantalla.

Cambio del formato de temperatura del horno (°F o °C)

El control electrónico del horno está programado de fábrica para mostrar °F (Fahrenheit). La pantalla puede ser cambiada para mostrar las temperaturas del horno en grados Fahrenheit o °C (Celsius).

Para cambiar la unidad de temperatura de °F a °C o de °C a °F:

1. Oprima la tecla **"Broil" (asado a la parrilla)**. **"HI"** (alto) aparece en la pantalla.
2. Oprima y mantenga oprimida la tecla **"Broil"** (asado a la parrilla) hasta que **F** o **C** aparezcan en la pantalla.
3. Presione ^ o v para cambiar las unidades entre **F** o **C**.
4. Oprima **"START"** (encendido) para aceptar los cambios. La pantalla mostrará nuevamente la hora del día.

Nota importante:

No se puede cambiar el formato de temperatura del horno una vez que se haya ajustado el horno para cocinar.

Bloqueo del horno

Esta función le permite bloquear la sección del horno cuando no está en uso.

Para activar la función de bloqueo del horno:

1. Asegúrese de que la puerta esté completamente cerrada.
2. Mantenga oprimida la tecla **"OVEN LOCK"** (bloqueo del horno) durante 3 segundos. **Loc** aparecerá en la pantalla. La luz indicadora **"OVEN LOCK"** (bloqueo del horno) destellará mientras el mecanismo motorizado de cierre de la puerta comenzará a bloquear automáticamente la puerta. No abra la puerta del horno durante este proceso. Espere 15 segundos para que la puerta se bloquee completamente. Una vez que la puerta se haya bloqueado, la hora del día aparecerá en el indicador visual.

Para anular la función de bloqueo del horno:

1. Mantenga oprimida la tecla **"OVEN LOCK"** (bloqueo del horno) durante 3 segundos. La luz indicadora **"OVEN LOCK"** (bloqueo del horno) destellará y el cierre de la puerta motorizado comenzará a desbloquear la puerta. No abra la puerta del horno en este momento. La puerta se desbloqueará completamente en unos 15 segundos.
2. Las teclas de control del horno estarán disponibles y podrá abrir la puerta del horno.

Notas importantes:

- Para evitar posibles daños al mecanismo de cierre de la puerta, no intente abrir o cerrar la puerta mientras la luz indicadora **"OVEN LOCK"** (bloqueo del horno) esté destellando.
- Si oprime una tecla de control cuando **"OVEN LOCK"** (bloqueo del horno) está activo, **Loc** aparecerá en la pantalla como recordatorio de que las teclas del horno no están activas cuando la función de **"OVEN LOCK"** (bloqueo del horno) está activada.

Cambio entre horneado continuo y la función de ahorro de energía después de 12 horas

El control del horno tiene una característica de ahorro de energía después de 12 horas de funcionamiento que permite que el horno se apague automáticamente si el control se deja encendido por más de 12 horas. El control puede ser programado para desactivar esta característica y programar el horneado continuo.

Para ajustar el modo de horneado continuo o ahorro de energía de 12 horas:

Mantenga presionada la tecla **"Timer Set/Off"** (encendido/apagado del temporizador) hasta que el control emita una señal sonora (aprox. 6 segundos). **- - hr** se desplegará en la pantalla. El control está programado para **horneado continuo.** Oprima la tecla **"Clean"** (limpieza) para cambiar entre las funciones de **horneado continuo** y **ahorro de energía de 12 horas.**

Para guardar el modo seleccionado, oprima **"START"** (encendido). La pantalla regresará al modo inactivo.

Ajuste del temporizador

El temporizador se puede programar entre 1 minuto y 11 horas y 59 minutos.

Para programar el temporizador

1. Oprima la tecla **"Timer Set/Off" (encendido/apagado del temporizador)**.
2. Mantenga oprimida la tecla ^ para aumentar el tiempo. Libere la tecla ^ cuando el tiempo deseado aparezca en la pantalla.
3. Presione **"START"** (encendido) y el temporizador comenzará un conteo regresivo.
4. Cuando el tiempo programado se haya terminado, el temporizador emitirá 3 señales sonoras y seguirá emitiendo 3 señales sonoras cada 60 segundos hasta que oprima la tecla **"Timer Set/Off"** (encender/apagar el temporizador).

Para cambiar el tiempo restante en el temporizador, mantenga oprimida la tecla ^ o v para aumentar o reducir el tiempo restante.

Para cancelar el temporizador antes en cualquier momento, oprima **"Timer Set/Off"** (encender/apagar el temporizador) una vez.

Notas importantes:

- El temporizador no enciende ni detiene el proceso de cocción. El mismo sirve como un contador adicional en la cocina que sonará cuando se acabe el tiempo programado. Puede utilizar el temporizador por sí solo o cuando otras funciones estén activas.
- La luz indicadora ubicada sobre la tecla **"Timer Set/Off"** (encendido/apagado del temporizador) se encenderá cuando se active el temporizador.
- El temporizador mostrará las horas y los minutos hasta que quede 1 hora. Una vez que quede menos de 1 hora, la pantalla hará conteo regresivo en minutos y segundos. Una vez que quede menos de 1 minuto, sólo se mostrarán los segundos.
- Si el temporizador está activo durante la cocción, la pantalla mostrará el temporizador por defecto. Para ver la información sobre cualquier otra función activa del horno, oprima la tecla una vez para mostrar el estado de la función activa.

Ajuste del horneado

Utilice la función de horneado cuando la receta requiera el horneado con temperaturas normales. Escuchará una señal sonora una vez que el horno alcance la temperatura programada. El horno se puede programar para cualquier temperatura desde 170°F a 550°F (77°C a 288°C). La temperatura predeterminada de fábrica para el horneado es 350°F (177°C).

⚠ ATENCION Siempre use tomaollas o guantes para hornear cuando utilice el horno. Al usar el horno, el interior del horno, las parrillas y la cubierta se calientan mucho, lo que podría causar quemaduras.

Para programar el horneado

1. Organice las parrillas y cierre la puerta del horno.
2. Oprima la tecla **"Bake"** (horneado). **"350°"** aparecerá en la pantalla.
3. Durante los siguientes 15 segundos, oprima ∧ o ∨. La pantalla mostrará la temperatura predeterminada del horno de 350°F (177°C). Si oprime la tecla ∧ o ∨, la temperatura puede ser ajustada en incrementos de 5°F (1°C si el control está programado para mostrar la temperatura en grados Celsius).
4. Presione **"START"** (encendido) cuando aparezca la temperatura deseada; el horno comenzará a calentarse hasta alcanzar la temperatura deseada. Cuando la temperatura desplegada alcance la temperatura de horneado, la luz indicadora de **"PREHEAT"** (precalentamiento) se apagará y el control emitirá 3 señales sonoras.

Para anular el horneado en cualquier momento, oprima STOP.

Para cambiar la temperatura del horno después de haber comenzado a hornear

1. Oprima la tecla **"Bake"** (horneado). La temperatura programada actual se mostrará en la pantalla.
2. Presione la tecla ∧ o ∨ para aumentar o reducir la temperatura programada actual hasta alcanzar la nueva temperatura.

Notas importantes:

- El horno no funcionará de manera continua por más de 12 horas. Si desea hornear por un período más prolongado, consulte la sección **"Cambio entre horneado continuo y la función de ahorro de energía después de 12 horas"** para obtener más información.
- Los utensilios oscuros u opacos absorben más calor que los utensilios brillantes, lo que puede hacer que los alimentos queden más tostados o dorados de lo esperado. Es posible que sea necesario reducir la temperatura del horno o el tiempo de cocción para evitar que ciertos alimentos se doren demasiado. Se recomienda utilizar los utensilios oscuros para hornear pasteles; se recomienda utilizar los utensilios brillantes para hornear tortas, galletas y bizcochos.

Consejos de horneado

- Precaliente totalmente el horno antes de cocinar alimentos como galletas, bizcochos y panes.
- Cuando utilice una sola parrilla, colóquela de modo tal que los alimentos queden en el centro del horno.
- Para obtener los mejores resultados cuando hornee tortas con dos parrillas, coloque las parrillas en las posiciones 3 y 6. (Figura 9)
- Los utensilios oscuros u opacos absorben más calor que los utensilios brillantes. Es posible que sea necesario reducir la temperatura del horno y el tiempo de cocción para evitar que ciertos alimentos se doren demasiado. Se recomienda utilizar los utensilios oscuros para hornear pasteles. Se recomienda utilizar los utensilios brillantes para hornear tortas, galletas y bizcochos.
- Para obtener los mejores resultados cuando hornee tortas o galletas con 2 parrillas, coloque los utensilios en las posiciones 3 y 6, y moldes como se muestra en Figura 8.

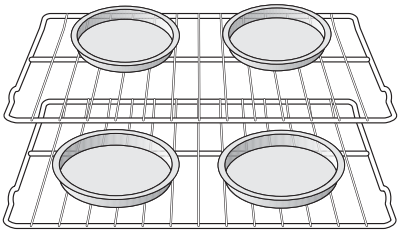


Figura 8: Horneado en diferentes niveles

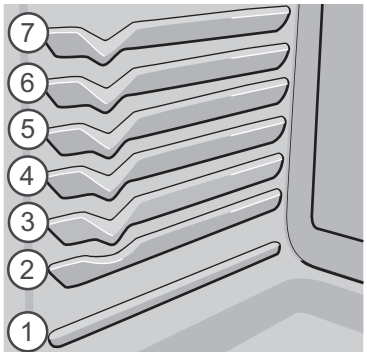


Fig. 9 Posiciones de la parrilla del horno

Ajuste del tiempo de cocción

Utilice la opción de tiempo de cocción para programar la cantidad de tiempo necesaria para hornear. El horno se encenderá inmediatamente y se apagará automáticamente después de que el tiempo programado de cocción se haya terminado.

⚠ ADVERTENCIA PELIGRO DE INTOXICACIÓN POR ALIMENTOS. No deje reposar el alimento por más de una hora antes o después de la cocción. Esto puede causar intoxicación por alimentos o enfermedades.

Para programar el horno para comenzar a hornear inmediatamente y para que se apague automáticamente

1. Asegúrese de que el reloj indique la hora correcta del día.
2. Organice las parrillas y cierre la puerta del horno.
3. Oprima la tecla **"Bake"** (horneado). **"350°"** aparecerá en la pantalla.
4. Durante los siguientes 15 segundos, oprima ∧ o ∨. La pantalla mostrará la temperatura predeterminada del horno de 350°F (177°C). Si oprime la tecla ∧ o ∨, la temperatura puede ser ajustada en incrementos de 5 °F (1 °C si el control está programado para mostrar la temperatura en grados Celsius). Presione **"START"** (encendido) para aceptar.
5. Presione **"Cook Time"** (tiempo de cocción).:**00** aparecerá en la pantalla.
6. Oprima ∧ o ∨ para lograr el tiempo de cocción deseado.
7. Oprima **"START"** (encendido) para aceptar los cambios. Cuando la temperatura del horno alcance la temperatura programada, la luz indicadora de PRECALENTAMIENTO se apagará y el control emitirá una señal sonora.
8. Para anular en cualquier momento, oprima STOP.

Cuando el tiempo de cocción termine **"End"** (fin) aparecerá en la pantalla. El control emitirá 3 señales sonoras cada minuto a modo de recordatorio hasta que oprima la tecla **"STOP"** (apagado).

Para cambiar la temperatura del horno o el tiempo de cocción después de haber comenzado a hornear:

1. Oprima **"Bake"** (hornear) (para la temperatura del horno) o **"Cook Time"** (tiempo de cocción).
2. Para ajustar la temperatura o el tiempo de cocción, oprima ∧ o ∨ y suelte cuando aparezca la temperatura o el tiempo de cocción deseados en la pantalla.

Notas importantes:

- **"Cook Time"** (tiempo de cocción) y **"Delay Start"** (encendido diferido) pueden programarse con **"Bake"** (horneado) pero no están disponibles para usar con **"Broil"** (asado a la parrilla).
- Mientras cocina con la opción de tiempo de cocción, oprima la tecla **"Cook Time"** (tiempo de cocción) para mostrar el tiempo de cocción restante.
- Puede programar el tiempo de cocción y el encendido diferido con la función de horneado o de convección (algunos modelos). Las opciones de tiempo de cocción y de encendido diferido no funcionarán con la función de asado a la parrilla.
- El tiempo máximo de la función de tiempo de cocción o de encendido diferido es de 11 horas y 59 minutos.

Ajuste del encendido diferido

El encendido diferido le permite programar una hora de encendido diferido para las funciones de horneado o de limpieza.

⚠ ADVERTENCIA PELIGRO DE INTOXICACIÓN POR ALIMENTOS. No deje reposar el alimento por más de una hora antes ni después de la cocción. Esto puede causar intoxicación por alimentos o enfermedades. Los alimentos que se dañan fácilmente, tales como la leche, los huevos, el pescado, la carne de res o la carne de ave, deben refrigerarse en el refrigerador primero. Incluso cuando han sido refrigerados, estos productos no deben permanecer en el horno por más de 1 hora antes de que comience la cocción, y deben ser retirados inmediatamente cuando se termine la cocción.

⚠ ATENCION Siempre use tomaollas o guantes para hornear cuando utilice el horno. Al usar el horno, el interior del horno, las parrillas y la cubierta se calientan mucho, lo que podría causar quemaduras.

Para ajustar un tiempo de encendido diferido y un apagado automático

1. Asegúrese de que el reloj indique la hora correcta del día.
2. Organice las parrillas y cierre la puerta del horno.
3. Oprima la tecla **"Bake"** (horneado). **350°** aparece en la pantalla.
4. Durante los siguientes 15 segundos, oprima ∧ o ∨. La pantalla mostrará la temperatura predeterminada del horno de 350°F (177°C). Si oprime la tecla ∧ o ∨, la temperatura puede ser ajustada en incrementos de 5°F (1°C si el control está programado para mostrar la temperatura en grados Celsius). Cuando se alcance la temperatura deseada, oprima **"START"** (encendido) para aceptar.
5. Presione **"Cook Time"** (tiempo de cocción).:**00** aparecerá en la pantalla.
6. Oprima ∧ o ∨ para programar el tiempo de cocción deseado y luego oprima **"START"** (encendido) para aceptar.
7. Oprima la tecla **"Delay Start"** (encendido diferido). La hora del día aparecerá en la pantalla. Oprima la tecla ∧ o ∨ hasta que el tiempo de cocción deseado aparezca en la pantalla y oprima **"START"** (encendido).
8. El horno se encenderá a la hora de encendido diferido programada y comenzará a calentar. Cuando la temperatura desplegada alcance la temperatura de horneado, la luz indicadora de **PRECALENTAMIENTO** se apagará y el control emitirá 3 señales sonoras.

Para anular en cualquier momento, oprima STOP.

Para cambiar la temperatura del horno o el tiempo de cocción después de haber comenzado a hornear:

1. Oprima **"Bake"** (hornear)(para la temperatura del horno) o **"Cook Time"** (tiempo de cocción).
2. Oprima la tecla ∧ o ∨ y libérela cuando la temperatura o el tiempo de cocción deseado aparezca en la pantalla.

Cuando el tiempo de cocción programado termine:

"End" (fin) aparecerá en la pantalla. El control del horno emitirá 3 señales sonoras cada minuto hasta que oprima la tecla STOP.

Ajuste para asar a la parrilla

Use la función de asado a la parrilla para cocinar carnes que requieran exposición directa al calor de la llama y obtener un dorado ideal. La función de asado a la parrilla está ajustada para comenzar a asar a 550 °F (288 °C). Las sugerencias de ajustes de asado a la parrilla son solo recomendaciones. Aumente o reduzca los tiempos de asado o mueva el alimento a una posición diferente que se ajuste al nivel de cocción que desea.

Para ajustar el asado a la parrilla

1. Organice las parrillas del horno cuando estén frías. Para obtener resultados óptimos de dorado, precaliente el horno durante 2 minutos antes de agregar los alimentos.
2. Coloque el utensilio en el horno. Deje la puerta del horno abierta hasta el tope de asado a la parrilla.

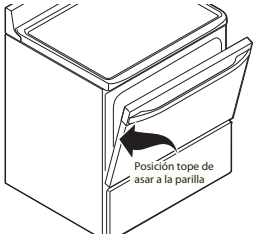


Fig. 10 Puerta abierta para asado a la parrilla

3. Oprima la tecla **"Broil"** (asado a la parrilla). **"HI"** se desplegará en la pantalla.
4. Oprima ^ o v hasta que aparezca el nivel deseado para asar en la pantalla. Oprima ^ para un ajuste de asado a la parrilla **"HI"** (alto) o v para un ajuste de asado a la parrilla **"LO"** (bajo).
5. Oprima la tecla **"START"** (encendido). Ase el alimento por un lado hasta que se dore. Voltéelo y áselo en el segundo lado. Cuando termine de asar, oprima **"STOP"** (detener).

⚠ ATENCION Siempre use tomaollas o guantes para hornear cuando utilice el horno. Al usar el horno, el interior del horno, las parrillas y la cubierta se calientan mucho, lo que podría causar quemaduras.

⚠ ADVERTENCIA En caso de que se produzca un incendio en el horno, cierre la puerta y apague el horno. Si continúa el incendio, use un extintor. No vierta agua o harina en el fuego. La harina puede ser explosiva.

Notas importantes:

- Siempre organice las parrillas del horno cuando el mismo esté frío.
- Para obtener los mejores resultados de asado a la parrilla, use una asadera con inserto diseñada para drenar la grasa de los alimentos y ayudar a evitar las salpicaduras y reducir el humo. Para adquirirlas, llame a Sears al 1-800-4-MY-HOME (1-800-4663) y solicite el kit de asadera 5304442087.
- Cuando ase a la parrilla, siempre tire de la parrilla hasta que llegue al tope antes de dar vuelta o sacar los alimentos.

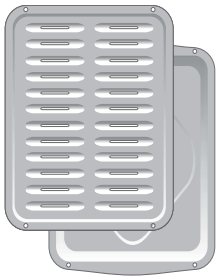


Fig. 11Asadera e inserto

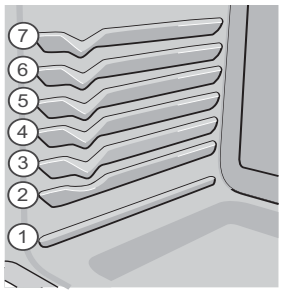


Fig. 12 Posiciones de las parrillas

Tabla 3: Sugerencias de ajustes para asar a la parrilla

Alimento	Posición de la parrilla	Ajuste	Tiempo de cocción en minutos 1° lado	2° lado	Nivel de cocción
Filete de 1 pulgada de grueso	6ª o 7ª*	"Hi" (alto)	8	6	Término medio
Filete de 1 pulgada de grueso	5ª o 6ª*	"Hi" (alto)	10	8	Término medio
Filete de 1 pulgada de grueso	5ª o 6ª*	"Hi" (alto)	11	10	Bien cocido
Chuletas de cerdo de 3/4" (1,9 cm) de grueso	5ª	"Hi" (alto)	12	8	Bien cocido
Pollo (con hueso)	5ª	"Lo" (bajo)	25	15	Bien cocido
Pollo (deshuesado)	5ª	"Lo" (bajo)	10	8	Bien cocido
Pescado	5ª	"Hi" (alto)	como se indica		Bien cocido
Camarones	4ª	"Hi" (alto)	como se indica		Bien cocido
Hamburguesa de 1 pulgada de grueso	5ª o 6ª	"Hi" (alto)	12	10	Término medio

Los tiempos de cocción son sugerencias y solo deben ser utilizados como recomendación.

Warm & Hold™

La función **"Warm & Hold"** (calentar y mantener caliente) mantendrá los alimentos horneados calientes y listos para servir hasta 3 horas después de que la cocción haya terminado. Después de 3 horas, la función **"Warm & Hold"** (calentar y mantener caliente) se apaga automáticamente. La función **"Warm & Hold"** (calentar y mantener caliente) solo se debe utilizar con alimentos que ya se encuentren calientes. La función **"Warm & Hold"** (calentar y mantener caliente) mantendrá el horno a una temperatura de 170 °F (77 °C).

Por ejemplo, para programar la función "Warm & Hold" (calentar y mantener caliente)

- De ser necesario, organice las parrillas del horno y coloque el alimento ya cocido en el horno.
- Oprima la tecla **"Warm & Hold"** (calentar y mantener caliente). **"HLd"** aparecerá en la pantalla. Si no se oprimen teclas adicionales durante los 25 segundos siguientes, la función de calentar y mantener caliente quedará anulada.
- Oprima la tecla **"START"** (encendido). La función de calentar y mantener caliente se apagará automáticamente después de 3 horas.

Para apagar la función de calentar y mantener caliente en cualquier momento, oprima la tecla STOP .

Para ajustar "Warm & Hold" para que se encienda automáticamente después del tiempo de horneado.

1. Oprima la tecla **"Bake"** (horneado). Oprima ∧ o ∨ para ajustar la temperatura.
2. Oprima la tecla **"START"** (encendido).
3. Oprima la tecla **"Cook Time"** (tiempo de cocción). Oprima ∧ o ∨ para ajustar el tiempo.
4. **Oprima la tecla "START"** (encendido).
5. Oprima la tecla **"Warm & Hold"** (calentar y mantener caliente).
6. Oprima la tecla **"START"** (encendido). La función **"Warm & Hold"** (calentar y mantener caliente) está programada para encenderse automáticamente después de que un ciclo de horneado programado o de horneado diferido haya terminado. La luz indicadora de la función **"Warm & Hold"** (calentar y mantener caliente) se mantendrá iluminada para indicar que esta función para ajustada para encenderse cuando el tiempo de horneado haya terminado.

Funcionamiento de la luz del horno

La luz del horno se encenderá automáticamente cuando se abra la puerta.

Oprima **"OVEN LIGHT"** (luz del horno) ubicado en el panel de control para encender y apagar la luz del horno cuando la puerta está cerrada. La luz del horno no se puede utilizar durante un ciclo de autolimpieza.

La luz del horno se encuentra en la parte trasera superior izquierda del horno y está cubierta con un protector de vidrio sostenido por un soporte metálico. El protector de vidrio protege la bombilla de las altas temperaturas y siempre debe estar instalado cuando utilice el horno.

Para cambiar la luz interior del horno, vea el apartado **"Cambio de las luces del horno"** en la sección de **Cuidado y limpieza**.

Ajuste de la temperatura del horno

Su electrodoméstico ha sido calibrado de fábrica y sometido a prueba, a fin de asegurar una temperatura de horneado precisa. Durante los primeros usos, siga cuidadosamente las instrucciones de tiempo y temperatura de sus recetas. Si piensa que el horno está cocinando a temperaturas más altas o más bajas que las de sus recetas, usted puede ajustar el diferencia programable por el usuario ("UPO") para que el horno cocine a mayor o menor temperatura de la que se muestra.

Puede elevar la temperatura normal del horno hasta en +35 °F (+19 °C) o reducirla en -35 °F (-19 °C) de su valor predeterminado calibrado en la fábrica.

Para ajustar la temperatura del horno:

1. Mantenga oprimida la tecla **"Bake"** (hornear) durante 3 segundos. El valor Diferencia programable por el usuario (UPO) aparecerá en la pantalla con el signo de grado.
2. La pantalla muestra ahora la cantidad de grados de diferencia entre la temperatura original regulada de fábrica y el ajuste actual de la temperatura. Si el control del horno tiene el ajuste de fábrica original, la pantalla mostrará **0**.
3. Puede ajustar la temperatura hasta en 35 °F (19 °C) en incrementos de 1 °F oprimiendo y manteniendo oprimidas las teclas ∧ o ∨ . Ajuste hasta que aparezca la diferencia de temperatura deseada en la pantalla y presione **"START"** (encendido) para guardar.
4. Si la tecla **"STOP"** (detener) se oprime durante el modo de programación, el valor de UPO permanecerá sin cambios.

Notas importantes:

- Los ajustes de temperatura no afectarán las temperaturas de las funciones de asado a la parrilla o de autolimpieza.
- No utilice termómetros de horno como los que se consiguen en supermercados para medir la temperatura interior del horno. Estos termómetros pueden tener una variación de 20 a 40 °F con respecto a la temperatura real.
- También puede realizar el ajuste de la temperatura del horno si el control del horno ha sido modificado para funcionar en el modo de despliegue de temperatura °C (grados Celsius). Los ajustes mínimos y máximos en grados Celsius son de más (+) o menos (-) 19 °C.
- Si la pantalla está programada para mostrar la temperatura en grados centígrados, los ajustes serán en incrementos de 1 °C cada vez que se opriman las teclas ∧ o ∨ .

"Self Clean" (autolimpieza)

La autolimpieza permite que el horno se limpie por sí mismo a altas temperaturas (muy superiores a las temperaturas de cocción normal), lo que elimina completamente la suciedad o la reduce a una ceniza fina que se puede limpiar con un paño húmedo.

La función "Self Clean" (autolimpieza) le permite seleccionar 3 duraciones diferentes: 2, 3 o 4 horas. El ciclo de limpieza de 3 horas es ideal para limpieza normal; use el ciclo de 2 horas para suciedad leve y el ciclo de 4 horas para eliminar las manchas más difíciles.

Lea esto antes de iniciar la autolimpieza

Asegúrese de leer todas las siguientes precauciones y notas importantes antes de comenzar un ciclo de autolimpieza:

⚠ ADVERTENCIA No deje a los niños sin vigilancia en el área donde se usa el electrodoméstico. Durante el ciclo de autolimpieza, la parte exterior del horno puede calentarse mucho y causar quemaduras si se la toca.

⚠ ADVERTENCIA No coloque papel de aluminio en las paredes del horno, en las parrillas, en el fondo del horno o en ninguna otra pieza de la estufa. Esto causará daños permanentes en el interior del horno y destruirá la distribución de calor; además, derretirá el interior del horno.

⚠ ADVERTENCIA No fuerce la puerta para abrirla. Esto puede dañar el sistema de cierre automático de la puerta. Tenga cuidado cuando abra la puerta después de que haya terminado el ciclo de autolimpieza. El horno puede estar aún muy caliente y causar quemaduras. Para evitar posibles quemaduras, hágase a un lado del horno cuando abra la puerta para permitir que el vapor o aire caliente escape.

Los vapores emitidos durante el ciclo de autolimpieza de cualquier estufa pueden afectar la salud de algunos pájaros. Lleve los pájaros a una habitación bien ventilada.

Notas importantes:

- Retire completamente todos los artículos y accesorios de la cavidad del horno para evitar daños a las parrillas del horno. De lo contrario, se decolorarán. Retire todos los artículos del horno y de la cubierta, incluyendo los utensilios, accesorios y cualquier pieza de papel de aluminio. El papel de aluminio no soporta las altas temperaturas de la autolimpieza y se derretirá.
- No use agentes de limpieza para hornos o capas protectoras en las piezas del interior del horno o alrededor de estas. Limpie toda la suciedad pegada al marco del horno, al revestimiento de la puerta fuera de la junta de la puerta del horno y al área pequeña en la parte delantera central de la parte inferior del horno (Figura 13). Estas áreas se calientan lo suficiente como para quemar la suciedad acumulada sobre la superficie. Limpie usando jabón y agua antes de iniciar el ciclo de autolimpieza.
- Limpie cualquier derrame excesivo. Limpie cualquier derrame en el fondo del horno antes de iniciar el ciclo de autolimpieza. Para limpiar, use agua caliente con detergente y un paño. Los derrames grandes pueden causar humo denso o un incendio cuando se exponen a altas temperaturas. No deje que queden en la superficie del horno derrames con alto contenido de azúcar o ácido (tales como leche, tomates, chucrut, jugo de frutas o rellenos de tartas), pues pueden dejar una mancha opaca incluso después de la limpieza.

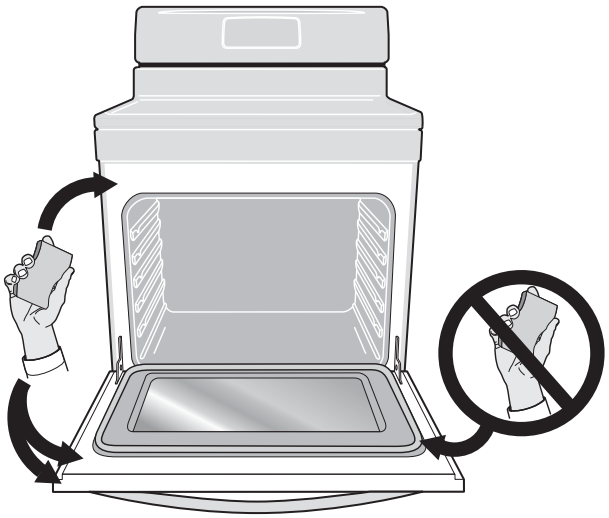


Fig. 13 Áreas a limpiar y a evitar

- No limpie la junta de la puerta del horno (figura). El tejido del material de la junta es esencial para un buen aislamiento. Se debe tener mucho cuidado de no frotar, dañar ni extraer la junta de la puerta del horno. Esto podría dañar la junta de la puerta y afectar el funcionamiento del horno.

Notas importantes:

- La cocina debe estar bien ventilada; se debe dejar una ventana abierta, o usar el ventilador o la campana extractora durante el primer ciclo de autolimpieza. Esto ayudará a eliminar los olores normales asociados con el primer ciclo de autolimpieza.
- No intente abrir la puerta del horno cuando la luz indicadora **"OVEN LOCK"** (bloqueo del horno) esté destellando. Espere aproximadamente 15 segundos hasta que el mecanismo motorizado del seguro de la puerta bloquee o desbloquee completamente la puerta del horno.
- Cuando el tiempo de limpieza termine, la puerta del horno permanecerá bloqueada hasta que la estufa se haya enfriado lo suficiente. Además del tiempo de limpieza programado, debe esperar por lo menos 1 hora adicional hasta que el horno se enfríe antes de poder abrir la puerta del horno.
- La función **"Self Clean"** (autolimpieza) no funcionará si hay un elemento radiante superior **"ON"** (encendido) o si el bloqueo del horno está activo.

Ajuste de la autolimpieza

Para ajustar un ciclo de limpieza "Select Clean" (autolimpieza) para que comience inmediatamente:

1. Asegúrese de que el horno esté vacío y de haber retirado todas las parrillas. Retire todos los artículos de la cubierta. Asegúrese de que la puerta del horno esté completamente cerrada.
2. Oprima **"Self Clean"** (autolimpieza). **3:00** aparecerá en la pantalla para indicar la selección del tiempo de limpieza determinado de 3 horas. Para cambiar el ajuste a un ciclo de autolimpieza de 2 horas, oprima la tecla ⌄ (**2:00** aparecerá en la pantalla). Para seleccionar un ciclo de autolimpieza de 4 horas, oprima ⌃: **4:00** se desplegará en la pantalla.
3. Después de seleccionar el tiempo de autolimpieza, oprima **"START"** (encendido) para activar la autolimpieza. La luz indicadora **"OVEN LOCK"** (bloqueo del horno) se encenderá y **"CLn"** aparecerá en la pantalla.

Cuando se inicie el ciclo de autolimpieza, el mecanismo motorizado de la cerradura de la puerta comenzará a bloquear automáticamente la puerta del horno y la luz indicadora **"OVEN LOCK"** (bloqueo del horno) destellará. No abra la puerta del horno cuando la luz indicadora **"OVEN LOCK"** (bloqueo del horno) esté destellando. Espere aproximadamente 15 segundos para que la puerta se bloquee completamente.

Una vez que la puerta del horno se haya bloqueado, la luz indicadora **"OVEN LOCK"** (bloqueo del horno) permanecerá encendida. Cuando **CLn** aparezca en la pantalla, la función **"Self Clean"** (autolimpieza) estará activa.

⚠ ATENCION Tenga cuidado cuando abra la puerta del horno después del ciclo de autolimpieza. La estufa puede estar aún **MUY CALIENTE** y causar quemaduras. Para evitar posibles quemaduras, hágase a un lado del horno cuando abra la puerta para permitir que el aire o vapor caliente escape.

Cuando la autolimpieza haya terminado:

1. La hora del día aparecerá en la pantalla y las luces indicadoras **"OVEN LOCK"** (bloqueo del horno) seguirán destellando.
2. Podrá abrir la puerta del horno una vez que se haya enfriado (aproximadamente 1 hora) y que se haya apagado la luz indicadora **"OVEN LOCK"** (bloqueo del horno).
3. Cuando el interior del horno se haya enfriado completamente, limpie cualquier residuo en polvo o ceniza con un paño o toalla de papel húmeda.

"Self Clean" (autolimpieza) diferida:

Para encender un ciclo diferido de autolimpieza:

1. Asegúrese de que el horno esté vacío y de haber retirado todas las parrillas. Retire todos los artículos de la cubierta. Asegúrese de que la puerta esté completamente cerrada.
2. Asegúrese de que el reloj indique la hora correcta del día.
3. Oprima la tecla **"Delay Start"** (encendido diferido).
4. Oprima y mantenga oprimida la tecla ⌃ para programar la hora de inicio deseada del ciclo de autolimpieza. Oprima **"START"** (encendido) cuando se muestre la hora de encendido deseada.
5. Oprima **"Self Clean"** (autolimpieza). **3:00** aparecerá en la pantalla para indicar la selección del tiempo de limpieza determinado de 3 horas. Para seleccionar un ciclo de autolimpieza de 2 horas, oprima la tecla ⌄ (**2:00** aparecerá en la pantalla). Para seleccionar un ciclo de autolimpieza de 4 horas, oprima la tecla ⌃ (**4:00** aparecerá en la pantalla).
6. Después de seleccionar el tiempo de autolimpieza deseado, oprima **"START"** (encendido). La autolimpieza está ajustada para activarse. La luz indicadora **"OVEN LOCK"** (bloqueo del horno) se encenderá y la puerta del horno se bloqueará antes de la hora de inicio. Una vez que se haya alcanzado la hora de inicio, **"CLn"** aparecerá en la pantalla.

Si debe anular el ciclo de autolimpieza cuando está activo:

1. Oprima STOP.
2. Si la función de autolimpieza calentó el horno a una temperatura alta, espere el tiempo suficiente para que el horno se enfríe y hasta que la luz indicadora **"OVEN LOCK"** (bloqueo del horno) se apague. Cuando esta luz indicadora se apague, la puerta podrá ser abierta.
3. Vuelva a iniciar la autolimpieza de ser necesario.

N**otas importantes:**

- Si la función de autolimpieza está activa y ocurre una falla eléctrica, es posible que el horno no haya quedado bien limpio. Esto dependerá de cuánto tiempo de limpieza haya transcurrido antes de la falla eléctrica. Si es necesario, después de que se haya restablecido el suministro eléctrico, vuelva a iniciar la autolimpieza.

Cuidado y limpieza

Limpieza de las diferentes piezas de su horno

Antes de limpiar cualquier pieza del horno, asegúrese de que todos los controles estén apagados y el horno esté frío. Remueva los derrames y las manchas grandes lo más pronto posible. La limpieza frecuente reduce la dificultad de las limpiezas posteriores.

Tipo de superficie	Recomendación
Aluminio y vinilo	Use agua caliente jabonosa y un paño. Seque con un paño limpio.
Piezas pintadas del armazón Molduras decorativas pintadas	Use un paño suave y limpie con detergente suave para lavar platos y agua o con una solución 50/50 de vinagre y agua. A continuación, enjuague el área con agua limpia. Seque y pula con un paño suave. Se pueden usar limpiadores de vidrio si se rocían primero en un paño suave. No rocíe líquidos directamente en las áreas de las teclas de control y pantalla del horno. No use grandes cantidades de agua en el panel de control. El exceso de agua en el área de control puede causar daños al electrodoméstico. No use otros limpiadores líquidos o abrasivos, esponjas de restregar o toallas de papel. Podrían dañar el acabado.
Acero inoxidable Easy Clean™	El acabado de su horno puede haber sido fabricado con acero inoxidable Easy Clean™ (algunos modelos). Limpie el acero inoxidable con agua jabonosa tibia y una esponja o paño limpio. Enjuague con agua limpia y seque con un paño suave y limpio. No use ningún limpiador comercial de acero inoxidable o cualquier otro tipo de producto de limpieza que contenga sustancias abrasivas, cloruros, cloro o amoníaco. Se recomienda usar jabón para platos suave y agua en una solución 50/50 de agua y vinagre.
Asadera de porcelana esmaltada e inserto (disponible a solicitud) Revestimiento de la puerta y piezas del armazón	Restriegue suavemente con una esponja jabonosa de fregar para sacar la mayoría de las manchas. Enjuague con una solución 1:1 de agua y amoníaco. Si es necesario, cubra las manchas difíciles con una toalla de papel impregnada en amoníaco por 30 a 40 minutos. Enjuague con agua limpia y con un paño húmedo y luego frote con una esponja jabonosa de fregar. Enjuague y seque con un paño limpio. Saque todos los residuos de agentes de limpieza o de lo contrario la porcelana se puede dañar cuando se vuelva a calentar.
Parrillas del horno	Debe retirar las parrillas del horno. Límpielas con un agente de limpieza suave siguiendo las instrucciones del fabricante. Enjuague con agua limpia y seque.
Puerta del horno	Use agua y jabón para limpiar bien la parte superior, delantera y los costados de la puerta del horno. Enjuague bien. Puede usar limpiavidrios en el exterior de la ventanilla del horno. No sumerja la puerta en agua. No rocíe o permita que el agua o el limpiavidrios entre en los respiraderos de la puerta. No use limpiadores para hornos, limpiadores en polvo o cualquier otro agente de limpieza abrasivo en el exterior de la puerta del horno. No limpie la junta de la puerta del horno. En los modelos con autolimpieza, la junta de la puerta está hecha de un material tejido que es indispensable para que selle correctamente. Se debe tener mucho cuidado de no frotar, dañar ni sacar la junta de la puerta.

Desmontaje y reinstalación de la puerta del horno

⚠ ATENCION La puerta es pesada. Para guardarla temporalmente de manera segura, coloque la puerta horizontalmente con el lado interior dirigido hacia abajo.

Para extraer la puerta del horno:

1. Abra completamente la puerta del horno, dejándola horizontal con el piso (vea la Figura 14).
2. Tire de los seguros de ambas bisagras (izquierda y derecha) hacia abajo desde el marco del horno completamente hacia la puerta del horno (vea la Figura 15). Es posible que necesite una herramienta como un destornillador pequeño de cabeza plana.
3. Sostenga firmemente ambos lados de la puerta del horno en sus costados. No levante la puerta del horno por la manija (vea la Figura 16).
4. Cierre la puerta aproximadamente a 10 grados del marco de la puerta del horno.
5. Levante los brazos de las bisagras de la puerta sobre los pasadores de rotación ubicados a cada lado del marco del horno (vea la Figura 16).

Para reinstalar la puerta del horno:

1. Sostenga firmemente ambos lados de la puerta del horno en sus costados. No levante la puerta del horno por la manija (vea la Figura 16).
2. Sosteniendo la puerta en el mismo ángulo de extracción (vea la Figura 16), coloque el gancho del brazo de la bisagra sobre los pasadores de rotación ubicados a cada lado del marco de la puerta (vea la Figura 17). El gancho de los brazos de las bisagras debe estar completamente asentado sobre los pasadores de rotación.
3. Abra completamente la puerta del horno, dejándola horizontal en relación con el piso (vea la Figura 14).
4. Empuje los seguros de las bisagras izquierda y derecha hacia arriba y hacia el interior del marco del horno a su posición bloqueada (Figura 15).
5. Cierre la puerta del horno.

Importante:

Instrucciones especiales de cuidado de la puerta: la mayoría de las puertas tienen piezas de vidrio que se pueden romper. No cierre la puerta del horno hasta que todas las parrillas estén en su lugar. No golpee el vidrio con ollas, sartenes ni ningún otro objeto. Si se raya, golpea, raspa o se aplica presión sobre el vidrio, su estructura se puede debilitar, lo que puede aumentar el riesgo de que se rompa más adelante.

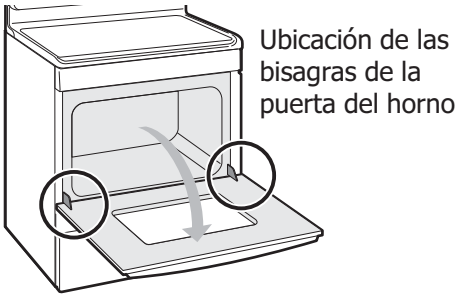


Figura 14: Ubicación de las bisagras de la puerta

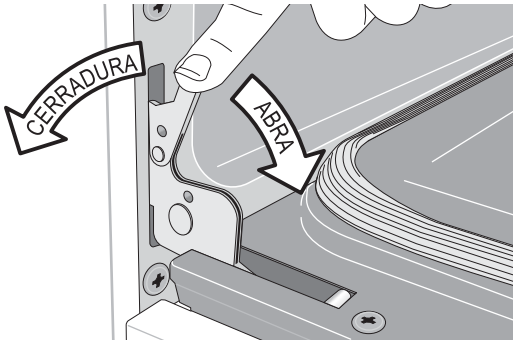


Figura 15: Seguros de las bisagras de la puerta

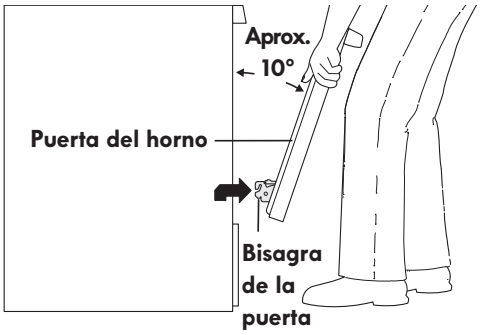


Figura 16: Cómo sujetar la puerta para su extracción

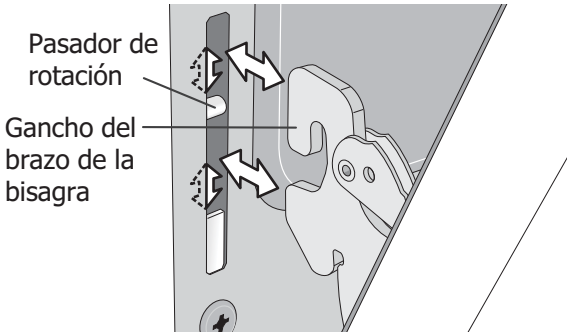


Figura 17: Ubicación del brazo de la bisagra y el pasador de rotación

Reinstalación de la luz del horno

⚠ ATENCION Asegúrese de que el horno esté desenchufado y que todas las piezas estén frías antes de reemplazar las bombillas del horno.

La luz interior del horno se encuentra en la parte trasera en el interior del horno. (Consulte la Figura 18).

Para cambiar la bombilla del interior del horno:

Nota importante:

Use una toalla de papel o un guante de algodón para cubrir la bombilla nueva cuando la instale.

1. Desconecte el suministro eléctrico en la fuente principal o desenchufe el electrodoméstico.
2. Reemplace la bombilla por una bombilla nueva de 40 vatios para electrodomésticos.
3. Vuelva a conectar el suministro eléctrico en la fuente principal (o vuelva a enchufar el electrodoméstico).
4. Asegúrese de volver a programar la hora del día.

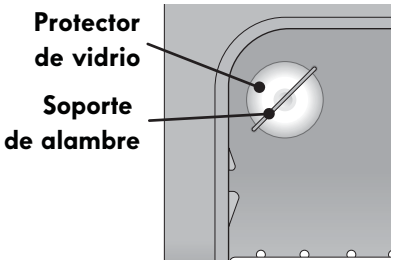


Figura 18: Reemplazo de la luz del horno

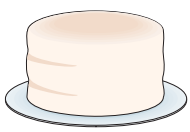
Antes de solicitar servicio técnico

Horneado

Para obtener mejores resultados de horneado, caliente el horno antes de hornear galletas, panes, tortas, pasteles, etc. No es necesario precalentar el horno para asar carnes o preparar guisos.

Los tiempos y temperaturas de cocción necesarios para hornear un alimento pueden variar levemente con respecto a su electrodoméstico anterior.

Problemas y soluciones de horneado

Problemas de horneado	Causas	Soluciones
Las galletas y bizcochos se queman en su parte inferior. 	• Las galletas y bizcochos se introdujeron en el horno antes de que el tiempo de precalentamiento terminara. • La parilla está demasiado llena. • Las bandejas oscuras absorben calor demasiado rápido.	• Deje que el horno se caliente a la temperatura deseada antes de colocar los alimentos en el horno. • Elija tamaños de bandejas que dejen entre 2" y 4" (5,1 y 10,2 cm) de espacio en todos los costados cuando se coloquen en el horno. • Use una bandeja de hornear de peso medio.
Las tortas quedan demasiado oscuras en la parte superior o inferior. 	• Las tortas se introdujeron en el horno antes de que el tiempo de precalentamiento terminara. • La parrilla estaba en una posición demasiado baja o alta. • El horno está demasiado caliente.	• Deje que el horno se caliente a la temperatura preseleccionada antes de colocar los alimentos en el horno. • Use las parrillas en la posición correcta para sus necesidades de horneado. • Ajuste la temperatura del horno a 25°F/12°C por debajo de lo recomendado.
Las tortas quedan crudas en el centro. 	• El horno está demasiado caliente. • Tamaño de bandeja incorrecto. • La bandeja no está centrada en el horno.	• Ajuste la temperatura del horno a 25°F/12°C por debajo de lo recomendado. • Use una bandeja del tamaño sugerido en la receta. • Use las parrillas en la posición correcta y coloque la bandeja en el horno de manera que queden entre 2" y 4" (5,1 y 10,2 cm) de espacio en todos los lados de la bandeja.
Las tortas quedan inclinadas. 	• El horno no está nivelado. • La bandeja está demasiado cerca de la pared o la parrilla está demasiado llena. • La bandeja está deformada.	• Coloque una taza de medir de vidrio marcada llena de agua en el centro de la parrilla del horno. Si el agua no está nivelada, consulte las instrucciones de instalación para nivelar el horno. • Asegúrese de dejar entre 2" y 4" (5,1 y 10,2 cm) de espacio en todos los lados de la bandeja en el horno. • No use bandejas abolladas o deformadas.
Los alimentos no están completamente cocidos cuando se termina el tiempo de cocción. 	• El horno está demasiado frío. • El horno está demasiado lleno. • Se abrió la puerta del horno con demasiada frecuencia.	• Ajuste el horno a 25°F/12°C por encima de la temperatura sugerida y hornee durante el tiempo recomendado. • Asegúrese de retirar todas las bandejas del horno excepto las utilizadas para hornear. • Abra la puerta del horno solamente después del tiempo mínimo de horneado recomendado.

Soluciones de problemas comunes

Consulte la siguiente lista antes de solicitar servicio. Puede ahorrarle tiempo y dinero. Las posibles soluciones son proporcionadas con los problemas indicados:

Problema	Solución
Resultados de horneado deficientes.	Muchos factores pueden afectar los resultados al hornear. Use la posición de parrilla correcta. Coloque el alimento en el centro del horno y separe las asaderas para permitir que circule el aire. Caliente el horno a la temperatura preseleccionada antes de colocar los alimentos en el horno. Trate de ajustar la temperatura o el tiempo de horneado recomendados en la receta. Vea "Ajuste de la autolimpieza" en la página 20 si considera que el horno está demasiado caliente o demasiado frío.
El horno no funciona.	La hora del día no está programada. Primero se debe programar el reloj del horno para que el horno funcione. Asegúrese de que los controles del horno estén configurados adecuadamente. Vea "Ajuste del reloj" en la página 13 y repase las instrucciones de la función de cocción deseada en este manual. El cableado de servicio está incompleto.
La luz del horno no funciona.	Asegúrese de que la luz del horno esté instalada firmemente en el casquillo. Vea "Reinstalación de la luz del horno" en la página 23.
Hay llamas en el horno o sale humo por el respiradero del horno.	Hay derrames excesivos en el horno. Ha caído grasa o comida en la parte inferior o en el interior del horno. Limpie los derrames excesivos antes de encender el horno. Si hay llamas o humo excesivo presentes cuando se asa a la parrilla, vea "Ajuste para asar a la parrilla" en la página 17.
"Self Clean" (autolimpieza) no funciona.	El control del horno no está ajustado correctamente. Repase "Ajuste de la autolimpieza" en la página 20.
Las parrillas presentan decoloración o no se deslizan con facilidad.	Se dejaron las parrillas en el interior del horno durante la autolimpieza "Self Clean". Siempre retire las parrillas del interior del horno antes de iniciar el ciclo de autolimpieza. Límpielas con un agente de limpieza suave siguiendo las instrucciones del fabricante. Enjuáguelas con agua limpia, séquelas y vuelva a colocarlas en el horno.
Sale mucho humo del horno cuando se asa a la parrilla.	Ajuste incorrecto. Siga las instrucciones de asado a la parrilla en "Ajuste para asar a la parrilla" en la página 17. La carne está demasiado cerca del elemento de asar. Vuelva a acomodar la parrilla de asar de modo que quede un espacio más grande entre la carne y el elemento. Quite el exceso de grasa de la carne. Corte los bordes de grasa restantes para evitar que la carne se pandee. Se ha acumulado grasa en las superficies del horno. Es necesario efectuar una limpieza regular cuando ase en forma frecuente. La grasa acumulada o las salpicaduras de alimentos pueden causar humo excesivo.
El panel de control del horno emite señales sonoras y muestra cualquier código de error "F" o "E".	El control del horno ha detectado una condición de falla o de error. Oprima "STOP" (apagado) para anular el código de error. Pruebe la función de horneado o de asado a la parrilla. Si se repite el error "F" o "E", desconecte el electrodoméstico, espere 5 minutos y vuelva a conectarlo. Vuelva a programar el reloj con la hora correcta del día. Pruebe nuevamente la función de horneado o de asado a la parrilla. Si la falla vuelve a aparecer, oprima "STOP" (apagado) para anular el mensaje.
No se eliminó la suciedad completamente después del ciclo de autolimpieza.	Se interrumpió la autolimpieza. Repase las instrucciones de la sección "Ajuste de la autolimpieza" en la página 20. Derrames excesivos en el fondo del horno. Limpie antes de iniciar la autolimpieza. No se limpió toda la suciedad pegada al marco del horno, al revestimiento de la puerta fuera de la junta de la puerta del horno y al área pequeña en la parte delantera central de la parte inferior del horno. Estas áreas no entran en el ciclo de autolimpieza, pero se calientan lo suficiente como para que se quemen los residuos. Limpie estas áreas antes de iniciar el ciclo de autolimpieza. El residuo quemado se puede limpiar con un cepillo de nylon duro y agua o con un restregador de nylon. Trate de no dañar la junta del horno.

Master Protection Agreements

Congratulations on making a smart purchase. Your new Kenmore® product is designed and manufactured for years of dependable operation. But like all products, it may require preventive maintenance or repair from time to time. That's when having a Master Protection Agreement can save you money and aggravation.

The Master Protection Agreement also helps extend the life of your new product. Here's what the Agreement* includes:

- ☑ **Parts and labor** needed to help keep products operating properly **under normal use**, not just defects. Our coverage goes **well beyond the product warranty.** No deductibles, no functional failure excluded from coverage – **real protection.**
- ☑ **Expert service** by a force of more than **10,000 authorized Sears service technicians**, which means someone you can trust will be working on your product.
- ☑ **Unlimited service calls and nationwide service,** as often as you want us, whenever you want us.
- ☑ **"No-lemon" guarantee** – replacement of your covered product if four or more product failures occur within twelve months.
- ☑ **Product replacement** if your covered product can't be fixed.
- ☑ **Annual Preventive Maintenance Check** at your request – no extra charge.
- ☑ **Fast help by phone** – we call it **Rapid Resolution** – phone support from a Sears representative on all products. Think of us as a "talking owner's manual".
- ☑ **Power surge protection** against electrical damage due to power fluctuations.
- ☑ **$250 Food Loss Protection** annually for any food spoilage that is the result of mechanical failure of any covered refrigerator or freezer.
- ☑ **Rental reimbursement** if repair of your covered product takes longer than promised.
- ☑ **10% discount** off the regular price of any non-covered repair service and related installed parts.

Once you purchase the Agreement, a simple phone call is all that it takes for you to schedule service. You can call anytime day or night, or schedule a service appointment online.

The Master Protection Agreement is a risk free purchase. If you cancel for any reason during the product warranty period, we will provide a full refund. Or, a prorated refund anytime after the product warranty period expires. Purchase your Master Protection Agreement today!

Some limitations and exclusions apply. For prices and additional information in the U.S.A. call 1-800-827-6655.

*** Coverage in Canada varies on some items. For full details call Sears Canada at 1-800-361-6665.**

Sears Installation Service

For Sears professional installation of home appliances, garage door openers, water heaters, and other major home items, in the U.S.A. or Canada call **1-800-4-MY-HOME®.**

Acuerdos maestros de protección

Enhorabuena por haber hecho una compra inteligente. Su nuevo producto Kenmore® está diseñado y fabricado para brindarle años de funcionamiento fiable. Pero, como cualquier producto, puede necesitar mantenimiento preventivo o reparaciones periódicas. Es por eso que tener un Acuerdo maestro de protección podría ahorrarle dinero y molestias.

El Acuerdo maestro de protección también sirve para prolongar la durabilidad de su nuevo producto. El acuerdo* incluye lo siguiente:

- ☑ **Piezas y mano de obra** necesarias para contribuir a mantener el funcionamiento adecuado de los productos **utilizados en condiciones normales de uso**, no sólo en caso de defectos de los productos. Nuestra cobertura va **mucho más allá que la garantía del producto.** No se aplican deducibles ni exclusiones por fallas del funcionamiento: es decir, **verdadera protección.**
- ☑ **Servicio técnico por expertos** (más de **10000 técnicos autorizados de Sears**), lo cual significa que quien repare o realice el mantenimiento de su producto será un profesional de confianza.
- ☑ **Servicio técnico a escala nacional y número ilimitado de llamadas de solicitud de servicio técnico:** se puede poner en contacto con nosotros cuantas veces lo desee y cuando lo desee.
- ☑ **Garantía "sin sorpresas":** se reemplaza el producto cubierto por el acuerdo si ocurren cuatro o más fallas del producto en un periodo de 12 meses.
- ☑ **Reemplazo del producto:** en caso de que no se pueda reparar el producto cubierto por el acuerdo.
- ☑ **Revisión anual preventiva de mantenimiento del producto:** puede solicitarla en cualquier momento, sin costo alguno.
- ☑ **Rápida asistencia telefónica**, la cual denominamos **Solución rápida:** es decir, asistencia telefónica a través de cualquiera de nuestros representantes de Sears, sobre cualquiera de nuestros productos. Piense en nosotros como en un "manual parlante del usuario".
- ☑ **Protección contra fallas eléctricas,** contra daños debidos a fluctuaciones de la corriente eléctrica.
- ☑ **$250 al año para cubrir cualquier posible deterioro de alimentos** que haya tenido que desechar debido a una falla mecánica de cualquiera de nuestros refrigeradores o congeladores cubiertos por este acuerdo.
- ☑ **Devolución de gastos de alquiler de electrodomésticos** si la reparación de su producto asegurado toma más que el tiempo prometido.
- ☑ **10% de descuento** aplicable tanto a los costos del servicio de reparación, como de las piezas instaladas relacionadas que no hayan quedado cubiertos por este acuerdo.

Una vez que haya realizado el pago de este acuerdo, bastará una simple llamada telefónica para concertar una visita de servicio. Puede llamar a cualquier hora del día o de la noche, o bien concertar una visita de servicio por Internet.

La adquisición del Acuerdo maestro de protección es una inversión exenta de riesgos. Si por cualquier motivo decide cancelar dicho acuerdo durante el periodo de garantía del producto, le haremos un reintegro total del valor. O bien un importe proporcional si cancela el acuerdo en cualquier otro momento posterior al vencimiento del periodo de garantía del producto. ¡Adquiera hoy mismo su Acuerdo maestro de protección!

Algunas limitaciones y exclusiones podrían aplicarse. Para solicitar precios e información adicional, llame al 1-800-827-6655 (en los EE.UU.).

*** La cobertura en Canadá varía en el caso de algunos artículos. Para obtener detalles completos al respecto, llame al 1-800-361-6665 de Sears de Canadá.**

Servicio de instalación de Sears

Para solicitar la instalación por profesionales de Sears de electrodomésticos, abridores de puertas de garaje, calentadores de agua y otros artículos de uso prioritario en el hogar, **llame al 1-800-4-MY-HOME** en los EE.UU. o Canadá.

Get it fixed, at your home or ours!

Your Home

For troubleshooting, product manuals and expert advice:

managemylife

www.managemylife.com

For repair – **in your home** – of **all** major brand appliances, lawn and garden equipment, or heating and cooling systems, **no matter who made it, no matter who sold it!**

For the replacement parts, accessories and owner's manuals that you need to do-it-yourself.

For Sears professional installation of home appliances and items like garage door openers and water heaters.

1-800-4-MY-HOME® **(1-800-469-4663)**

Call anytime, day or night (U.S.A. and Canada)

www.sears.com **www.sears.ca**

Our Home

For repair of carry-in items like vacuums, lawn equipment, and electronics, call anytime for the location of your nearest

Sears Parts & Repair Service Center

1-800-488-1222 (U.S.A.) **www.sears.com**

1-800-469-4663 (Canada) **www.sears.ca**

To purchase a protection agreement on a product serviced by Sears:

1-800-827-6655 (U.S.A.)

1-800-361-6665 (Canada)

Para pedir servicio de reparación a domicilio, y para ordenar piezas:

1-888-SU-HOGAR®

(1-888-784-6427)

www.sears.com

Au Canada pour service en français:

1-800-LE-FOYER^MC

(1-800-533-6937)

www.sears.ca

sears

® Registered Trademark / ™ Trademark of KCD IP, LLC in the United States, or Sears Brands, LLC in other countries
® Marca Registrada / ™ Marca de Fábrica de KCD IP, LLC en Estados Unidos, o Sears Brands, LLC in otros países
MC Marque de commerce / MD Marque déposée de Sears Brands, LLC